Das Weingesetz

vom 7. April 1909 und seine Abänderung in den Entwürfen, sowie die endgültige Fassung vom 25. Juli 1930 unter Ausschluss der Strafrechtsbestimmungen

---

Inaugural-Dissertation

zur

Erlangung der Doktorwürde

einer

Hohen Juristischen Fakultät

der Friedrich-Alexanders-Universität Erlangen

vorgelegt von

Zacharias Bergweiler

aus Wehlen.

1931

Bonner Universitäts-Buchdruckerei Gebr. Scheur, Bonn.

2144

Referent: Universitätsprofessor Dr. W e n z e l.
Dekan: Universitätsprofessor Dr. W e n z e l.
Tag der mündlichen Prüfung: 11. März 1931.

R. UNIV.
BIBLIOTHEEK
LEIDEN

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Einleitung: Entwicklungsgeschichte der Weingesetzgebung . . . . . 7—11
Gegenüberstellung des Weingesetzes von 1909 mit den Entwürfen und dem endgültigen Gesetz vom 25. Juli 1930.

I. Kapitel: Der Begriff „Wein" im Sinne des Weingesetzes . . . . . 11—14

II. Kapitel: Kellerbehandlung des Weines . . . . 14—33
a) Zuckerung.
b) Die übrigen gesetzlich geregelten Verfahren und Stoffzusätze.
c) Verschnitt.

III. Kapitel: Gesetzliche Regelung bezüglich Nachmachung von Wein, weinhaltigen, weinähnlichen Getränken und Haustrunk . . . . . 33—43
a) Nachmachung von Wein.
b) Weinhaltigen Getränken.
c) Weinähnlichen Getränken.
d) Haustrunk.

IV. Kapitel: Benennung und Etikettierung von Wein 44—75
a) Bezeichnung naturreiner und gezuckerter Weine.
b) Regelung der Weinbenennung hinsichtlich der geographischen Herkunft.
c) Benennungsrecht des Weißwein-Verschnittes vom geographischen Gesichtspunkte aus.
d) Die Deklarationspflicht von Rot-Weiß-Verschnitten.

V. Kapitel: Verkehrs-, Einfuhr-, Verwendungsbeschränkungen gesetzwidrig hergestellter Getränke 75—86
a) Verkehrsbeschränkung.
b) Einfuhrbeschränkung.
c) Verwendungsbeschränkung.

Seite

VI. Kapitel: Regelung bezüglich Herstellung und Verkehr mit Schaumwein und Weinbrand unter Berücksichtigung der Bestimmungen des Versailler Friedensvertrages . . . . . 86—98
a) Regelung bezüglich Herstellung und Verkehr mit Schaumwein.
b) Regelung bezüglich Herstellung und Verkehr mit Weinbrand.

VII. Kapitel: Kontrollmaßnahmen . . . . . 99—111
a) Buchführungspflicht.
b) Regelung bei Aufbewahrung von anderen Getränken neben Wein.
c) Befugnisse der Aufsichtsbeamten und Weinsachverständigen.
d) Pflichten der Betriebsinhaber gegenüber den kontrollierenden Personen.
e) Schweigezwang der Weinsachverständigen.

Vollzug der Gesetze . . . . . 111—112

Schluß: Kurzer vergleichender Ueberblick der Hauptvorschriften des Weingesetzes von 1909 und der des Weingesetzes von 1930 . . . . . 112—114

Literaturverzeichnis.

Akten der Industrie- und Handelskammer, Trier.

Akten des Weinhändler-Vereins für Mosel, Saar und Ruwer, Trier.

Akten des Deutschen Weinbau-Verbandes, Karlsruhe.

Akten des Winzer-Verbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Trier.

Amtliche Begründung für den endgültigen Entwurf des Weingesetzes vom 25. Juli 1930.

Babo und Mach, Handbuch des Weinbaues und der Kellerwirtschaft, Berlin 1910, Paul Parey.

Bericht des vorläufigen Reichswirtschaftsrates zum endgültigen Entwurf des Weingesetzes vom 25. VII. 1930.

Coermann, W., Das Weingesetz vom 7. IV. 1909, Düsseldorf 1909.

Das Weinblatt, Neustadt a. d. H.

Deutsche Weinzeitung, Mainz.

Der Deutsche Weinbau, Karlsruhe.

Eggebrecht, P., Das Weingesetz vom 7. IV. 1909 im Lichte von Theorie und Praxis, Greifswalder Diss.

Entwurf eines Weingesetzes von 1930.

Erläuterungen zu dem Entwurf eines Weingesetzes. Drucksachen des Reichstages Nr. 987, 12. Legislaturperiode. 1. Session 1907/08. Berlin, Heymann.

Faust, Winzernot, Paulinusdruckerei, Trier.

Feilchenfeld, W., Die Stellung der Wein- und Spirituosen im Friedensvertrag, Berlin 1920.

Goltdammer-Archiv, Archiv für Strafrecht und Strafprozeß von Goltdammer.

v. Günther, Die Gesetzgebung des Auslandes über den Verkehr mit Wein. Berlin 1910/13. Heymann.

Günther-Marschner, Weingesetz vom 7. IV. 1909. Berlin 1910.

Hofacker, Das Weingesetz vom 7. IV. 1909. Berlin 1914.

— Die Zweckbestimmung bei der Herstellung und Behandlung des Weines, Annalen des Deutschen Reiches, 47. Jahrgang 1914, Nr. 1.

Kom.-Ber. 1901, Bericht der 13. Kommission über den Entwurf eines Gesetzes betr. den Verkehr mit Wein, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken. 12. Legislaturperiode, 1. Session 1907/09.

Kom.-Ber., Bericht der 31. Kommission über den Entwurf eines Weingesetzes. Berlin 1909.

Kulisch, P., Das neue Weingesetz, Veranlagung usw. Berlin 1909.
Maulik und Neuschwander, Weingesetz und Buchführung. Stuttgart 1909.
Meißner, Des Küfers Weinbuch. Stuttgart 1909.
Pforten v. d. Th., Weingesetz vom 7. IV. 1909. München 1910.
Rafa-Korrespondenz, Zeitschrift des Winzer-Verbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Trier.
Reckendorfer, F., Die Zuckerung der Traubenmoste und Traubenmaische und die Tresterbereitung. Wien 1921.
Reich, Das neue Weingesetz. Zeitschrift f. Rechtspflege in Bayern. 1909, Nr. 9—13.
Vorläufiger Entwurf eines Weingesetzes von 1929.
Vorträge, gehalten auf der 3. Sitzung der Fachabteilung für Weinbau, der Preuß. Hauptlandwirtschaftskammer in Wiesbaden. 1928.
Wein-GE., Sammlung von Entscheidungen der Gerichte auf Grund des Weingesetzes vom 7. IV. 1909, hrsg. vom Kaiserl. Gesundheitsamt, Verlag v. Springer, Heft 1 und 2.
Wichmann, B., Die Durchführung des Weingesetzes vom 7. IV. 1909. Mainz 1916. Heidelberger Diss.
Windisch, K., Das Weingesetz vom 7. IV. 1909.
Zoeller, O., Das Weingesetz vom 7. IV. 1909 mit den Ausführungsbestimmungen. München 1921 nebst Nachtrag zur Aenderung des Weingesetzes vom 1. II. 1923.

Einleitung:

Entwicklungsgeschichte der Weingesetzgebung.

Obwohl der Anbau von Weinpflanzen in Deutschland schon aus germanischer Vorzeit verbürgt wird, ist die gesetzgeberische Erfassung der Herstellung und des Handels mit Wein erst gegen Ende des letztvergangenen Jahrhunderts erfolgt. Der Schwerpunkt bei der Regelung von Weinfragen lag anfangs ausnahmslos auf gesundheits- und verkehrspolizeilichem Gebiet. Diese Tatsache enthält ihre Erklärung, warum der ganze Komplex der Weinfrage bei seiner ersten Erfassung nicht in einem Sondergesetz, sondern innerhalb des Nahrungsmittelgesetzes vom 14. V. 1879 als Glied der gesamten Rechtsordnung festgestellt wurde.

Doch zeigte es sich schon bald, daß dieses Reichsgesetz betreffend den Verkehr mit Nahrungs- und Genußmitteln und Gebrauchsgegenständen in Frage des Weinverkehrs keine endgültige und abschließende Regelung bot. Das Gesetz war lediglich vom Standpunkt des Gesundheitsschutzes geschaffen worden und überließ seine Ausdeutung von Fall zu Fall dem Urteil der Gerichte. Die Entscheidungen der einzelnen Gerichtshöfe waren verschieden. Anfänglich stand die Rechtssprechung auf dem Standpunkte, daß jegliche Form der Weinverbesserung, vom Gesundheitsstandpunkt aus gewertet, als Weinfälschung der Gattung nach anzusehen und zu bestrafen sei [1]).

Spätere Entscheidungen, die im Wein besonders den Charakter des Genußmittels erblickten, vertraten den Standpunkt, daß eine Vermischung sauerer Weine mit Sprit, Zucker und Wasser nur zur geschmacklichen Abrundung des Getränkes dienen könne und darum erlaubt sei [2]).

---

1) RGStr. Bd. 15, S. 192.
2) RGStr. Bd. 14, S. 428.

Die Unsicherheit der Entscheidungen drängte aus ihrer Zwiespältigkeit heraus zu einer einheitlichen Lösung. Die Reichsleitung beauftragte darum im Jahre 1883 eine aus Weinsachverständigen bestehende Kommission zur Aufstellung eines Spezialweingesetzentwurfes. Da diese Kommission die Fragen der Weinregelung wiederum nur von der hygienischen und nicht gleichzeitig von der wirtschaftlichen Seite erfaßte, konnte das Gesetz nicht zustande kommen.

Erst 1892 wurde ein einheitlicher Gesetzesvorschlag zur Weinregelung eingebracht [3]), der am 20. IV. 1892 zum „Gesetz betreffend Wein, weinhaltige und weinähnliche Getränke" wurde. Auch dieses Gesetz war aus engster Anlehnung an das allgemeine Nahrungsmittelgesetz entstanden. Allerdings stellt das erste Weingesetz auch einen schwachen Versuch dar, die Weinregelung von der wirtschaftlichen Seite her lösen zu wollen. Das Gesetz enthielt eine Skala von Substanzen, vor allem vom hygienischen Standpunkt aus gewählt, die es strikte zur Weinbereitung verbot, während es andererseits einige für die Kellerbehandlung des Weines unentbehrliche Stoffe entgegen den Bestimmungen des § 10 des Nahrungsmittelgesetzes zu seiner Herstellung erlaubte. Das Gesetz krankte vor allem an zwei wichtigen Zugeständnissen, denn einerseits gestattete es noch Weinfabrikation und folgerichtig auch den Handel mit Kunstwein [4]). Zum andern vertrat es die Aufstellung von chemischen Mindestforderungen, die es noch erlaubten, ein Getränk als Wein zu bezeichnen. Da es verhältnismäßig leicht war, ein mit Chemikalien versetztes Getränk „analysenfest" zu machen, d. h. es entsprechend dem Mindestgehalt an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen, den das Gesetz forderte, herzustellen, war der Kunstweinfabrikation nicht nur keine Schranken gesetzt, sondern sie gedieh beinahe unter gesetzlicher Sanktionierung. Kellerkontrolle war nicht erlaubt [5]). Die sich im Schutze des ersten Weingesetzes entwickelnden Zustände waren bald untragbar geworden. Der deutsche Weinbau wurde infolge eines Ueberangebotes von billigen und schlechten Kunstweinprodukten zu völliger Unrentabilität verurteilt. Und nur eine durch-

3) Vergl. Drucksachen des Reichstages Nr. 766, 8. Legislaturperiode 1. Session, 1890/92.
4) § 4 Abs. 2 des Gesetzes von 1892.
5) Günther-Marschner, S. XVII.

greifende Neuordnung des Weingesetzes konnte den deutschen Weinbau vor seinem völligen Ruin retten.

So kam das Weingesetz vom 24. V. 1901 zustande. Zum ersten Male wurde die Weingesetzgebung vom wirtschaftlichen Standpunkt aus motiviert [6]). Die gewerbsmäßige Herstellung und der Handel mit Kunstweinen wurden im Interesse des reellen Weinbaues verboten. Während die früheren Weingesetze fast nur die nicht zugelassenen Weinherstellungsarten aufzählten, die vielfach zur Folge hatten, daß deutscher Wein im Ausland diskreditiert war, zählte das Weingesetz von 1901 nur die erlaubten Stoffzusätze und Behandlungsarten auf [7]). Einführung einer besonderen Kellerkontrolle [8]), die allerdings nicht einheitlich geregelt blieb, und Verschärfung von Strafbestimmungen sind bezeichnend für die strengeren Vorschriften der Weingesetzgebung. Ferner wurde die Beschränkung des Zuckerwasserzusatzes zur Weinverbesserung näher umgrenzt. Zur Feststellung von Grenzwerten, ob ein Wein über das erlaubte Maß gezuckert sei oder nicht, wurde von jetzt ab in erster Linie das Urteil von Weinsachverständigen im Gegensatz zur bisher chemischen Analyse gefordert [9]).

Trotz der unleugbaren Fortschritte, die das Weingesetz von 1901 zur Folge hatte, brachte sein Inkrafttreten keine durchschlagenden Aenderungen. Von wirtschaftlicher Seite wurde immer lauter nach verstärkter Weinkontrolle durch sachverständige, hauptamtliche Kontrolleure, ferner nach verschärften Strafvorschriften verlangt [10]). Trotz des Verbots der Kunstweinbereitung und der Begrenzung des Zuckerwasserzusatzes, die allerdings auch nur in sehr dehnbarer Form im Gesetz festgelegt worden waren, erlebte die Weinfabrikation eine Zeit der glänzendsten Hochkunjunktur. Der Absatz guter Naturweine dagegen stockte völlig.

Angesichts dieser ungeheueren Mißstände wurde die Forderung nach ihrer Beseitigung und nach eindeutiger Auslegung des Weingesetzes immer zwingender. Jedoch war eine Einigung in dieser Frage bei den großen gegensätzlichen Interessenbestrebungen von Klein- und Großwinzern, von

6) Kommentar-Ber. Drucksachen d. Reichstages Nr. 303 von 1900/01.
7) § 2 des Ges. v. 24. V. 1901.
8) § 10 des Ges. v. 24. V. 1901.
9) § 11 des Ges. vom 24. V. 1901.
10) Stenogr.-Ber. d. Reichstages und Nr. 53/54 der Drucks. von 1907.

Produzenten und Händlern, nur unter Verzicht auf manche Wünsche und unter Einsetzung unvermeidlicher Härten zu erreichen [11]).

Am 18. IV. 1908 wurde ein vorläufiger Weingesetzentwurf im Reichsanzeiger zwecks Begutachtung veröffentlicht. Gerade durch die Bekanntgebung machte sich die grundsätzliche Verschiedenheit der Forderungen erst deutlich bemerkbar. Es erfolgte daraufhin eine wesentliche Umarbeitung des Gesetzentwurfes, aus dem dann am 7. IV. 1909 aus sich teilweise ganz entgegengerichteten Anschauungen das bis vor kurzem geltende Weingesetz erwachsen ist. Das neue Weingesetz war von grundlegender Umwälzung. Es hat dem Grundsatz der Wahrhaftigkeit und Reinheit im Weinverkehr wieder Geltung verschafft. Seine wichtigsten Neuerungen betreffen die feste Formulierung des Weinbegriffes, die sachliche, räumliche, örtliche und zeitliche Zuckerungsbegrenzung, Verbot der Nachahmung von Wein und des Verschnittes von Dessertwein mit weißen Weinen, Festlegung der Weinbenennungen, Regelung der Haustrunkbereitung, Verschärfung der Kellerkontrolle durch hauptamtliche Weinkontrolleure, Pflicht der Führung von Büchern und Verschärfung sämtlicher Strafvorschriften. Die gesundheitspolizeiliche Seite der ersten Weingesetze ist völlig gegenüber der wirtschaftlichen zurückgetreten.

Nach 1909 trat ein gewisser Abschluß in der Weingesetzgebung zutage, wenn auch vereinzelte Wünsche nach Veränderungen von Interessengruppen aufrecht erhalten blieben [12]). Diese Forderungen traten naturgemäß infolge des Weltkriegserlebnisses in den Hintergrund. Eine erstmalige Daueränderung des Wein-Gesetzes von 1909 erfolgte unter dem Drucke der Bestimmungen des Versailler Friedensvertrages [13]), der eindeutige Bestimmungen über den Verschnitt und die Namensbenennung französischer und portugiesischer Weine in Deutschland, ferner über das Monopolrecht auf die Herkunftsbezeichnung des Cognakerzeugnisses, sodann den Ausschluß der Zugehörigkeit Elsaß-Lothringischer und Luxemburgischer Weine zum deutschen Weinbaugebiet enthielt [14]). Die Nachkriegszeit nahm die Wünsche der interessierten Kreise bezüglich einiger Mängel des Wein-

11) Veröffentlichung d. Kaiserl. Gesundheitsamtes 1906, S. 1159.
12) Faust, Winzernot, S. 48.
13) Art. 275 Versailler Friedensvertrag.
14) Feilchenfeld, S. 12 ff.

gesetzes, die naturgemäß in dem allgemeinen wirtschaftlichen Tiefstand doppelt klar in die Erscheinung traten, wieder auf [15]). Diese Wünsche umfassten in erster Linie eine Neuregelung der Verschnittbestimmungen zwischen ausländischen und inländischen Weiß-, Rot- und Dessertweinen. Ferner verlangten sowohl Winzer als Händler im Interesse des Weinabsatzes eine Verlängerungsfrist der vom Gesetz verhältnismäßig eng begrenzten Zuckerungszeit, sowie eine prozentuale Erhöhung des vom Gesetz erlaubten Zuckerwasserzusatzes [16]). Auch inbezug auf die Namensangabe des Weinbergbesitzers bei gezuckertem Wein werden Abänderungen der bisher gültigen Vorschriften erstrebt. Im März 1929 und im Februar 1930 hat die Reichsregierung in einem vorläufigen und einem endgültigen Weingesetzentwurf zu den Forderungen der einzelnen Interessenvertreter amtlich Stellung genommen. Am 25. Juli 1930 hat der Reichstag das neue Weingesetz beschlossen, das seit 1. Dezember 1930 in Kraft getreten ist.

Nach Skizzierung der hauptsächlichsten Entwicklungslinien der Weingesetzgebung soll in folgender Arbeit der Versuch einer Auslegung des Weingesetzes von 1909 und der aus ihm erwachsenen Gesetzesentwürfe von 1929 und 1930, sowie des neuen Weingesetzes unternommen werden.

I. Kapitel:

Der Begriff „Wein" im Sinne des Weingesetzes.

Der Spitzenparagraph des Weingesetzes enthält eine begriffliche Definition des Wortes „Wein". Diese Begriffserklärung war erstmalig im Weingesetz von 1901 festgesetzt und nur unter Hinzufügung des Wortes „frisch" vor Weintrauben als unveränderte Erläuterung am Eingang des Wein-Ges. von 1909 übernommen worden. Auch die Wein-Ges.-Entwürfe von 1929 und 1930, sowie das Gesetz vom 25. Juni 1930 halten an der bisher geltenden Begriffsdeutung fest. Darnach gilt als Wein „das durch alkoholische Gärung aus dem Safte der frischen Weintraube hergestellte Getränk" [17]). Diese Begriffserklärung ist sowohl auf inländischen als auch

15) Rafa-Korrespondenz 1921 ff.
16) Akten der Industrie- und Handelskammer, Trier.
17) § 1 Wein-Ges. vom 7. IV. 1909.

ausländischen Wein anzuwenden [18]). Die gesetzliche Definition des Wortes „Wein" ist nicht völlig eindeutig. Im strengsten Sinne der Deutung umfaßt sie lediglich das aus dem Safte der frischen Weintraube durch alkoholische Gärung gewonnene Getränk ohne den geringsten Stoffzusatz, also auch ohne Zucker oder Zuckerwasserzusatz. Diese begriffliche Einengung lag natürlich nicht in der Absicht des Gesetzgebers, so daß schon 1901 von der Reichstagskommission [19]) darauf hingewiesen wurde, daß „die Begriffsbestimmung in § 1 ihre Ergänzung in den nachfolgenden Paragraphen finde, und daß ein Wein auch dann noch als Wein im Sinne des Gesetzes anzusehen ist, und als Wein im Handel bezeichnet werden darf, wenn er einer nach den Bestimmungen des Gesetzes als erlaubt zu betrachtenden Behandlung unterworfen worden ist". Der Begriff „Wein" ist also nicht durch seine Deutung in § 1 erschöpft, sondern aus den gesamten Bestimmungen des übrigen Weingesetzes herzuleiten.

Zum wesentlichen Bestandteil des Weines gehört seine Gewinnung durch alkoholische Gärung frischen Traubensaftes.

Unter Wein versteht das Gesetz nicht nur den in den Beeren enthaltenen Zellsaft, sondern auch die in den Häuten befindliche durch Auspressung gewonnene Flüßigkeit.

Unter „frische" Weintrauben reiht das Gesetz auch inländische Trockenbeeren ein, wenn dieselben entweder zu lange am Weinstock belassen oder auf Stroh ihre letzte Reife und teilweise Saftverdunstung erhalten haben. Da diese Trockenbeeren ohne Flüssigkeitszufuhr kelterfähig sind, erfüllen sie ohne Zweifel die Anforderungen, die das Gesetz unter frischen Weintrauben verstanden wissen will [20]). Rosinen und Korinthen dagegen sind als Ausgangsprodukte für Wein unzulässig. Mit der Einengung des Weintraubenbegriffes durch das Wort „frisch" lehnt das deutsche Weingesetz sich an die Gesetzgebung Oesterreichs, Frankreichs und Italiens an [21]).

Wein muß ein Getränk sein, das geeignet ist, unmittelbar getrunken zu werden. Daraus hat das Reichs-

18) Hofacker, S. 6.
19) Kom.-Ber. 1901, S. 6.
20) Erläuterungen S. 17.
21) Günther, Gesetzgebung S. 117, 78, 62.

gericht durch sein Urteil vom 17. X. 1910 [22]) und vom 22. IV. 1912 [23]) die Schlußfolgerung gezogen, daß Hefenpreßwein und Stichwein kein Wein im Sinne des Gesetzes seien, da sie nicht zum unmittelbaren Genuß verwendet werden können.

Hauptnachdruck legt das Gesetz auf die freie Entwicklung der alkoholischen Gärung des Traubensaftes. Der Gärprozeß wird durch gewisse im Traubensaft enthaltene Mikroorganismen, die sogenannte Hefe, hervorgerufen. Unter Einwirkung dieser Hefe wird der im Most enthaltene Frucht- und Traubenzucker durch chemische Prozesse in Alkohol und Kohlensäure zerlegt. Während die Kohlensäure fast ganz in Form von Gasen entweicht, bleibt der Alkohol als Wesensbestandteil erhalten.

Die Streitfrage, ob ein durch alkoholische Gärung gewonnenes, aber später wieder entgeistetes Getränk noch Wein im Sinne des § 1 sei, löst sich so aus sich selbst, da das Gesetz das Vorhandensein von Alkohol, der sich in alkoholischer Gärung frei entwickelt hat, als wichtiges Charakteristikum des Weinbegriffes bezeichnet hat. Auch alkoholfreie Moste können demgemäß nicht als Ausgangsprodukte zur Weingewinnung betrachtet werden.

Eine Sonderstellung nehmen Dessert- und Süßweine im Weingesetz ein [24]). Diese Weine enthalten außergewöhnlich hohe Alkohol- und Zuckersubstanzen, die nur durch besondere Verfahren (Eindickung des Mostes) oder künstliche Zusätze erzielt werden können. Da das Gesetz die Herstellungsart der Dessertweine noch zu einer allerdings sehr weitgefaßten Kellerbehandlung rechnet, gelten Dessertweine begrifflich nicht als Kunstprodukte, sondern als Wein im Sinne des § 1. Die Bestimmungen über Dessert- und Süßwein innerhalb des Wein-Ges. sind ein eindeutiger Beweis für diese Absicht des Gesetzgebers. So wäre z. B. das Ausnahmeverbot des Verschnittes von weißem Wein mit Dessertwein überflüssig, wenn Dessertwein nicht als Wein im Sinne des § 1 anzusehen sei [25]). Als Ausgangsmaterial für Dessert-Süßweine verlangt das Weingesetz aber zum mindesten vergorenen Wein, folgerichtig verbietet es demnach die Einfuhr und den Handel

22) Wein-G. E. I. S. 1.
23) Wein-G. E. II. S. 54.
24) Kom.-Ber. S. 3.
25) § 2 des W.-Ges. 1909.

mit Getränken, die aus gespriteten und wässerigen Mosten gewonnen sind. Aus dieser Grundforderung ist der Handel mit ausländischem Dessertwein bei uns gestattet, wenn derselbe den Herstellungserfordernissen seines Ursprungslandes entspricht. Im Inland hergestellter Dessertwein unterliegt der in den Ausführungsbestimmungen des Wein.-Ges. erlaubten Kellerbehandlung.

II. Kapitel:

Kellerbehandlung des Weines.

Aus dem vorhergehend Dargelegten ist klar ersichtlich, daß der prinzipielle Begriff des Weines nicht ausschließlich im § 1 des Wein-Ges. behandelt und festgehalten ist, vielmehr geben die §§ 2, 3 und 4 sachlich festumgrenzte Bestimmungen, denen die Behandlung, Herstellungsart und die Zufuhrstoffe des Weines weiterhin unterworfen sein können. Sämtliche Handhabungen, denen der Wein von seinem Ausgangsprodukt bis zur Abgabe an den Verbraucher unterworfen ist, gehören zur Kellerbehandlung des Weines. Diese umfaßt also einerseits den Zusatz der dem Weine oder seinem Ausgangsprodukt nötigen fremden Stoffe, andererseits die Herstellung, Erhaltung und Zurichtung des Weines aus der Traube und den von ihr abgeleiteten Erzeugnissen.

a) Zuckerung.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

§ 3 des Wein-Ges. von 1909 regelt die Verbesserung des Weines durch Zucker. Eine klare und eindeutige Begrenzung dieses Zusatzes war nach den Erfahrungen der früheren Weingesetzregelungen zur unumstößlichen Notwendigkeit im Interesse des reellen deutschen Weinhandels geworden.

Das Wein-Ges. von 1892 hatte durch die Einführung chemischer Grenzzahlen für den Gehalt der Weine an Extraktstoffen und Mineralbestandteilen die einzigste Beschränkung der Zuckerung gegeben. Diese Maßregel jedoch war vollkommen unzulänglich, da die Chemie es verstand, die Weine mittels Chemikalien analysenfest zu machen, oder sogar aus richtig gehandhabter Mischung von Substanzen ein weinähnliches, ebenfalls analysenfestes Kunstprodukt herzustellen. Der schwunghafte Handel mit Kunstweinen, der in ungleich billigerem Rahmen als echter Naturwein fabriziert werden

konnte, hatte naturgemäß einen Rückgang des Naturweinabsatzes zur Folge. Das Gesetz von 1901 [26]) verbot zwar ausdrücklich eine „erhebliche Vermehrung des Weines durch Zucker und Wasser", aber bei der Dehnbarkeit dieser Forderung konnte eine grundlegende Aenderung kaum erwartet werden.

Das Wein-Ges. von 1909 ist zum ersten Male unter völliger Loslösung von der Chemie auf rein wirtschaftlicher Grundlage aufgebaut worden. Infolgedessen hat auch die Zuckerung des Weines wesentliche Veränderungsbestimmungen erfahren. Eine grundsätzliche Umgestaltung der früheren gesetzlichen Lage, die in einem gänzlichen Zuckerungsverbot bestanden hätte, wäre nur unter schwersten wirtschaftlichen Schäden für einzelne Weinbaugebiete möglich gewesen, da, abgesehen von den edelsten Qualitätsweinen, in vielen deutschen Weinbaugebieten infolge ungünstiger klimatischer Verhältnisse in manchen Jahren kein konsumfähiger Wein wachsen kann. Die gesetzliche Zuckerung ist also nur gedacht, um einem natürlichen Mangel an Zucker bzw. Alkohol oder einem Uebermaß an Säure soweit abzuhelfen, als es der Beschaffenheit des aus Trauben gleicher Art und Herkunft in guten Jahrgängen ohne Zusatz gewonnenen Erzeugnisses entspricht. Ziel und Grenze der Zuckerung bildet also die Beschaffenheit eines adäquaten Naturweines guter Jahrgänge hinsichtlich Alkohol und Säure. Es ist demnach gestattet, durch die Zuckerung die Säure und den Alkoholgehalt naturreiner Weine gleicher Lagen in guten Jahrgängen anzustreben, aber nicht darüber hinaus die Beschaffenheit von Erzeugnissen hervorragender Traubensorten als Maßstab der Zuckerung zu benutzen.

„Gute Jahrgänge" [27]) sind solche, in denen Qualitätsware mit harmonischem Säure- und Alkoholgehalt geerntet wird.

Voraussetzung der Verbesserung ist ein natürlicher Mangel an Zucker oder ein Uebermaß an Säure [28]). Die Norm der Beschaffenheit der Trauben bilden genügend gereifte Früchte gleicher Bedingungen eines guten Jahrganges [29]). Jede Abweichung von dieser Normierung

26) § 2 Nr. 4 W.-Ges. von 1901.
27) Kom.-Ber. S. 10, RGEntsch. 45, S. 106.
28) RGE. 47, S. 371.
29) RGStr. Bd. 45, S. 106.

fällt unter die begriffliche Erklärung von „Uebermaß und Mangel", d. h. praktisch wird ein Mangel an Zucker oder ein Uebermaß an Säure sich dann beim Weine zeigen, wenn die klimatische Ungunst eines Jahres die Trauben nicht genügend zur Reife gebracht hat, oder wenn Krankheiten den natürlichen Reifevorgang der Trauben in irgend einer Weise unterbunden haben.

Trockenzuckerung genügt, um einem natürlichen Alkoholmangel abzuhelfen. Während ein übermäßiger Säuregehalt durch Zuckerwasserzusatz beseitigt wird, wobei dem Wasser vorzugsweise die Verdünnung der Säure als Aufgabe zufällt.

Die Zuckerung wird vom Gesetz nicht als allgemein anzuerkennende Herstellungs- oder Behandlungsart des Weines, sondern nur als Notbehelf angesehen, der es ermöglicht, in ungünstigen Jahren bei nichtgenügender Traubenreife den Alkoholgehalt der Erzeugnisse zu erhöhen und die Säure zu vermindern. Zur Gewährleistung einer derartig begrenzten und nur diese Zwecke befolgenden Zuckerung verlangt das Gesetz die „Bemessung der Zusätze nach der Beschaffenheit der Erzeugnisse im Einzelnen". Das Maß der Zusätze läßt sich errechnen aus der Differenz zwischen dem Alkohol- und Säuregehalt des zu zuckernden Weines und demjenigen des als Muster anzusehenden Erzeugnisses gleicher Bedingung. Außer dieser relativen Zuckerungsgrenze hat das Weingesetz von 1909 aus Gründen der Zweckmäßigkeit noch ein unüberschreitbares Höchstmaß für die Zuckerwasserzufuhr bestimmt. Nach dieser räumlichen Begrenzung darf der Zusatz an Zuckerwasser in keinem Falle mehr als ein Fünftel, also 20% der Gesamtflüssigkeit betragen [30]). Dabei ist zu beachten, daß der im Wasser gelöste Zucker ein bestimmtes Flüssigkeitsvolumen einnimmt, und zwar ergibt 1 kg Zucker 0,6 l Flüssigkeit. Wer demnach 1 000 l Wein 20%ig zuckern will, darf neben 164 l Wasser nur 60 kg Zucker zusetzen, da diese Zuckermenge 36 l Flüssigkeit ergibt" [31]).

Die negative Auslegung der Zuckerungsvorschrift verbietet den Zuckerzusatz bei Erzeugnissen guter Qualität [32]).

30) § 3 W.-Ges. v. 1909.
31) Kulisch § 3 W.-Ges. von 1909; Babo und Mach, Handbuch des Weinbaues 2. Bd., S. 489.
32) RGE. Bd. 44, S. 330.

Verboten ist es ebenfalls, einen sauren Most zu verbessern, dessen Säure-Uebermaß infolge nicht gerechtfertigter frühzeitiger Traubenernte entstanden ist, da in diesem Falle von keinem „natürlichen" Zustandekommen des Säuregehaltes die Rede sein kann [33]). Der Zuckerungszweck ist im Gesetz so eindeutig umgrenzt, daß er keinen Zweifel aufkommen läßt. Insbesondere darf eine Zuckerung nie vorgenommen werden, zur Umgärung eines kranken Weines, oder um ein Produkt mit fehlerhaftem Geschmack gesund zu machen.

Ebenfalls schließt das Gesetz die Zuckerungserlaubnis ausländischer Weinerzeugnisse im Inlande aus. Damit soll die Einfuhr minderwertiger, saurer Auslandsweine, die zumeist billig und streckungsfähig sind, verhindert werden, da diese Getränke infolge ihres geringen Gestehungspreises eine sehr fühlbare, vielfach auch unlautere Konkurrenz unserer inländischen kleinen Weine bedeuten.

Die sachliche Begrenzung der Zuckerungserlaubnis erstreckt sich auch auf Verschnitte von deutschem und ausländischem Wein. Diese Mischungen unterliegen also dem Zuckerungsverbot. Auch weißer Traubenmaische, d. h. dem durch Zerdrücken der Trauben hergestellten Traubenbrei, darf weder Zucker noch Zuckerwasser zugesetzt werden. Damit will das Gesetz die Möglichkeit verhüten, auf einfache Art das Tresterweinverbot zu umgehen.

Die Zuckerungserlaubnis erstreckt sich nur auf inländische Erzeugnisse, und zwar sowohl auf Traubenmost als auf fertigen Wein. Bei Traubenmaische beschränkt das Gesetz die Zuckerungserlaubnis auf die volle Rotweintraubenmaische mit der Begründung, daß der Rotwein erst durch das Vergären der Beerenhäute seine spezifische Farbe und seinen herben Geschmack empfängt.

Die Zuckerung unterliegt neben der dargelegten räumlichen und sachlichen Abgrenzung noch einer zeitlichen und örtlichen Beschränkung.

Der zeitlichen Abgrenzungsforderung standen sowohl vom technischen als auch vom wirtschaftlichen Standpunkte große Bedenken entgegen. Technischerseits wandte man ein, daß die Zuckerung vergorener Weine auf gesicherterer Grundlage als die Mostzuckerung beruhe, da man die Höhe des Säurerückganges beim Most nicht mit voller Gewißheit bestimmen könne. Dies Argument fand seine Entkräftigung

33) § 3 d. Entwurfes, Reichstagsdrucks. Nr. 987 v. 1907/08.

in der Behauptung, daß die Mostzuckerung leichter ausführbar und auch naturgemäßer sei, da der künstlich zugesetzte Zucker mit dem Naturzucker der Trauben vergären könne [34]). Schwerwiegender waren die Einwände, die man vom wirtschaftlichen Standpunkt aus der zeitlichen Zuckerungsgrenze entgegenhielt. Man betonte, daß Winzer, die kein Geld zum Ankauf von Zucker hätten, gezwungen wären, vor dem Endtermin der Zuckerungsfrist ihre kleinen Weine zu sehr billigem Preis den Händlern abzugeben. Dieser Einwand wurde durch die Feststellung entkräftet, daß die Festsetzung der Zuckerungsfrist auch gerade das Gegenteil bezüglich des Preises der kleinen Naturweine erreichen könne, da die Händler, die zuckern wollen, jetzt gezwungen wären, vor Ablauf der Frist ihre Weine zu kaufen, während sie im andern Falle die Möglichkeit behielten, die Winzer lange warten zu lassen und so preisdrückend zu wirken. Reichstagskommission samt Reichstag entschieden sich letzten Endes doch für die Festsetzung der Zuckerungsgrenze in der Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. XII. desselben Jahres. Sie begründeten diese Festsetzung damit, daß die zeitliche Beschränkung der Zuckerungsfrist eine wesentliche Erleichterung der Kontrolle bedeute, die im Interesse des reellen Weingeschäftes unumgänglich sei [35]).

Unter die Zuckerungsmöglichkeit fallen, wie bereits erwähnt, Wein, Traubenmost und Rotweintraubenmaische. Einmal gezuckerte Erzeugnisse sind von einer zweiten Zuckerung ausgeschlossen. Nur bei naturreinen Weinen früherer Jahrgänge darf die Zuckerung während der gesetzlich festgelegten Frist in einem späteren Jahr nachgeholt werden. Das Verbot der Nachzuckerung nicht genügend verbesserter Produkte des Ernte- oder eines Vorjahres findet seine Begründung in der allzu großen Gefahr der Umgehung der Zuckerungsbeschränkung. Solche ungenügend gezuckerten Weine können durch Verschnitt mit einem genügend gezuckerten Produkt ihre Ausbalancierung finden. Daß Verschnitte von gezuckerten mit ungezuckerten Weinen nicht mehr gesüßt werden dürfen, ergibt sich aus der Tatsache, daß jeder Naturwein nach seiner Vermischung mit einem gezuckerten Produkt seinen Anspruch auf Naturreinheit einbüßt.

---

34) Hofacker, S. 32.
35) Kom.-Ber. S. 12.

Die örtliche Beschränkung der Zuckerung gestattet dieselbe nur „innerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reiches". Die Verbesserung bildet also ein Monopol der weinbautreibenden Gegenden. Die Verfolgung des Gesichtspunktes, daß der Zuckerzusatz nur dazu dienen solle, auszugleichen, was infolge klimatischer Ungunst den Trauben an Reife fehlt, führt mit Notwendigkeit dazu, die Zuckerung nur in einer Gegend zu gestatten, wo natürliche, zum Vergleich heranzuziehende Erzeugnisse zur Hand sind. Um aber eine Norm zu finden, nach der man in den verschiedensten deutschen Weinbaugegenden die Güte ihrer jeweiligen Weingattung bemessen könne, hat man das deutsche Weinland in bestimmte Gebiete eingeteilt [36]). Der so gewonnene Gattungsbegriff kann nun als Grundlage für die Beurteilung der nur ihm eigenen Weine dienen. Die Gesetzesbestimmung, die Zuckerung des Weines in den jeweiligen Gegenden der Traubengewinnung zu gestatten, findet also ihre Hauptbegründung in der Tatsache, daß nur die Wachstumsgegend eine sichere Vergleichsunterlage für die Kontrolle der Weine bietet. Bliebe es erlaubt, die Zuckerung von diesem örtlichen Zusammenhang loszulösen und an einen beliebigen Ort zu verlegen, so würden die Weine von ihrer natürlichen Vergleichsgrundlage getrennt, und es läge die Vermutung und Gefahr nahe, daß natürliche Erzeugnisse nur unter dem Gesichtspunkt geschäftlicher Vorteile gezuckert und überstreckt würden.

Um eine wirksame Kontrolle der Zuckerung sicherzustellen, darf dieselbe nur nach vorheriger Anzeige vorgenommen werden.

Als Mittel der Zuckerung schreibt das Gesetz „technisch reinen, nicht färbenden Rüben-, Rohr-, Invert- oder Stärkezucker" vor. Die Farblosigkeit des Zuckers wird verlangt, weil färbende Zuckerstoffe dem Wein eine besondere Tönung verleihen, die im Handel zu geschäftlichen Täuschungen führen kann.

β) Nach den Entwürfen und dem Weingesetz von 1930.

Mit vorstehenden Darlegungen sind die Ge- und Verbotsbestimmungen in der Zuckerungsfrage des bisherigen Weingesetzes erschöpft. Die Entwürfe zum neuen Weinge-

36) Vgl. Bekanntmachung des Reichskanzlers vom 1. August 1910, Zentralblatt für das Deutsche Reich, S. 442.

setz, sowie das endgültige Gesetz weichen nur in wenigen Punkten von der bisherigen Zuckerungsreglung ab.

Die Veränderungen beziehen sich lediglich auf die Verlängerung der Zuckerungsfrist, sowie auf die Ausdehnung des Zuckerungsumfanges. Diese beiden Forderungen waren schon zur Zeit des Weingesetzes von 1909 erhoben, aber damals aus wirtschaftlichen Gründen abgelehnt worden.

Die Ausdehnung der räumlichen Zuckerungsgrenze von 20 auf 25% wurde vor allem von der Bevölkerung nördlich gelegener Weinbaugebiete speziell im Mosel-, Saar- u. Ruwertal, gefordert [37]), da gerade in diesen Gegenden in klimatisch ungünstigen Jahren die einzelnen Weinerzeugnisse größere Differenzen zwischen Mostgehalt und Säure zeigen, wie in allen übrigen deutschen Weinbaugebieten. Die Dringlichkeit der Forderungen wurde auch von seiten der Reichsregierung anerkannt, die bereits während der letzten ungünstigen Jahre vorübergehende Verordnungen erlassen hat, die von Fall zu Fall die Ausdehnung der räumlichen und zeitlichen Zuckerungsgrenzen erlaubten [38]).

Die zweite Aenderung der Zuckerung betrifft deren engbefristete zeitliche Beschränkung. Die Entwürfe verlangen die zeitliche Verschiebung der Verbesserungsfrist bis zum 31. Januar des folgenden Jahres, da die kurz bemessene Zeit vom Beginn der Weinlese bis zum 31. Dezember des Erntejahres weder dem Produzenten noch dem Händler genügend Zeit lasse. Jungwein oder Traubenmost in angebrachter Weise zu verzuckern. Wiederum sind Mosel, Saar und Ruwer besonders hart von der engbegrenzten Zuckerungsfrist betroffen, da die hier meist wachsende Rieslingstraubensorte nicht nur starken Weinsteinsäuregehalt besitzt, sondern außerdem beträchtlich später reift, als die Traubensorten an-

37) Rafa-Korrespondenz 1921/1922. Akten der Industrie und Handelskammer Trier.

38) V. O. vom 26. 11. 1914 (RGBl. S. 486);
V. O. vom 22. XII. 1915 (RGBl. S. 834);
V. O. vom 23. I. 1919 (RGBl. S. 98);
Ges. vom 30. XII. 1920 (RGBl. S. 1921);
V. O. vom 17. XI. 1922 (RGBl. I. S. 883);
V. O. vom 5. IV. 23 (RGBl. I. S. 245);
V. O. vom 31. XII. 1923 (RGBl. 1924, I. S. 1);
V. O. vom 26. III. 1924 (RGBl. I. S. 375);
V. O. vom 28. II. 1925 (RGBl. I. S. 17);
V. O. vom 22. XII. 1925 (RGBl. I. S. 475);
V. O. vom 31. I. 1927 (RGBl. S. 57);
V. O. vom 31. X. 1927 (RGBl. I. S. 326).

derer deutscher Weinbaugebiete. Im wirtschaftlichen Interesse dieser Weinbaudistrikte mußten also die Forderungen inbezug der zeitlichen und räumlichen Zuckerungsausdehnung aufrecht erhalten bleiben [39]).

Auch die Weinsachverständigen des Reichswirtschaftsrates [40]) unterstreichen die beiden Forderungen nach Heraufsetzung der Zuckerungsgrenze und Ausdehnung der Zuckerungsfrist, so daß das Weingesetz von 1930 [41]) den Umfang der räumlichen Zuckerwasserzufuhr auf ¼ der Gesamtflüssigkeit erhöhte und die Zeit der erlaubten Zuckerungsfrist, auch für die Nachholung der Zuckerung in späteren Jahren, bis zum 1. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres verlängerte. Damit ist also den Wünschen besonders der nördlich gelegenen Weinbaudistrikte, deren Erntezeit sich oft bis spät in den November hinauszieht, in vollem Umfange Rechnung getragen worden.

Da der Begriff des „guten Jahrganges", der als Vergleichsunterlage für den Maßstab der erlaubten Zuckerungsgrenze dienen soll, ein sehr relativer und dehnbarer ist, hat das W.-Ges. von 1930 in der beweglichen Form der Ausführungsbestimmungen eine Normierung dieses Begriffes vorgesehen. Da die umfangreichen Ausführungsbestimmungen infolge der Schnelligkeit, mit der das neue W.-Ges. verabschiedet wurde, nicht so plötzlich fertiggestellt werden konnten, wird erst im kommenden Jahre die Festlegung dessen, was unter „gutem Jahrgang" verstanden werden muß, erfolgen können. Jedenfalls steht fest, daß nur Durchschnittsjahrgänge, in denen Weine mit durchschnittlichem Säure- und Alkoholgehalt geerntet werden, keineswegs aber ausnahmsweise gute Jahrgänge als Orientierungsunterlage herangezogen werden dürfen.

b) Die übrigen gesetzlich geregelten Verfahren und Stoffzusätze.

a) Nach dem Weingesetz von 1909.

Während § 3 des Weingesetzes die Bestimmungen über die Zucker- und Zuckerwasserzufuhr zu Wein regelt, behandelt § 4 die andern Stoffzusätze, die dem Wein bei seiner

39) Rafa-Korrespondenz 1926, Nr. 215.
40) Ber. des vorläufigen Reichswirtschaftsrates zu § 3 W.-Ges.-Entwurf 1930.
41) Reichstagsdrucksachen Nr. 2155 zu § 3.

Kellerbehandlung zuzuführen erlaubt sind. Unter Kellerbehandlung des Weines faßt das Gesetz die nach der Gewinnung der Trauben auf die Weinherstellung gerichtete Tätigkeit zusammen. Diese Begriffsbestimmung der Kellerbehandlung ist jedoch mit den vom Gesetz geregelten Tätigkeiten nicht erschöpft. Vielmehr gehört im erweiterten Sinne die Bodenbearbeitung des Weinberges, Art und Behandlung des Weinstocks, Bekämpfung der Rebenschädlinge, Zeit und Art der Lese, Aufbewahrungsart des Weines im Keller, Um- und Abfüllen, Schönen und Lüften zu der Behandlungstätigkeit des Weines. Das Gesetz setzt diese Form der Tätigkeiten wohl voraus, aber es regelt sie im einzelnen nicht.

Die Kellerbehandlung im engeren Sinne befaßt sich vor allem mit dem dem Most und Wein erlaubten Zusatz fremder Stoffe. Während das W.-Ges. von 1901 noch hauptsächlich in Anlehnung an das Nahrungsmittelgesetz eine Aufzählung sämtlicher Substanzen brachte, die dem Weine zuzusetzen verboten waren, wodurch der deutsche Wein im Ausland leicht diskreditiert werden konnte, zählt das W.-Ges. von 1909 im positiven Sinne alle Zusätze auf [42]), z. B. Weinhefe, kohlensauren Kalk und schweflige Säure, die dem Traubenerzeugnis beigefügt werden dürfen. Die Verwendung solcher Stoffe soll aber möglichst eingeschränkt werden. Da die praktische Erfahrung auf dem Gebiete der Kellerwirtschaft, ferner die Fortschritte der Wissenschaft sich von Jahr zu Jahr erweitern, schien es nicht angebracht, innerhalb des Gesetzes die Aufzählung der erlaubten Stoffe und Verfahren anzubringen, da ihre Abänderung jedesmal eine Umstoßung des Gesetzes zur Folge hätte haben müssen. Man hat die Aufzählung der Zusatzstoffe statt dessen in der beweglichen Form der Ausführungsbestimmungen vorgenommen [43]). Andere Zusätze als die dort ausdrücklich aufgezählten sind bedingungslos verboten, auch die Anwendung völlig indifferenter Mittel.

Als unerlaubter Zusatzstoff gilt auch eingedickter Most, obwohl er keine anderen Bestandteile als die wesentlichsten Mostsubstanzen in konzentrierter Form enthält. Diese haben aber eine so durchgreifende Aenderung erfahren, daß sie nur noch als Kunstprodukte aufgefaßt werden können.

42) Bundesratsbekanntmachung vom 9. Juli 1909 zu § 4.
43) Bundesratsbekanntmachung vom 9. VII. 1909.

Der Ausdruck des Gesetzes „Zusätze von Stoffen" zu Wein scheint nicht gerade richtig gewählt zu sein, weil man im landläufigen Sinne darunter eine bestimmte Einverleibung von Stoffen zum Wein versteht, während das Gesetz doch wahrscheinlich auch an die Erfassung jener Fälle denkt, in denen auf Wein nur durch bestimmte Verfahren, jedoch ohne Zuführung fremder Bestandteile eingewirkt wird.

Um das Finden neuer, geeigneter Kellerverfahren zu ermöglichen, betont das Gesetz eigens, daß solche Versuche von den gesetzlichen Beschränkungen ausgenommen seien. Es besteht nur eine Anzeigepflicht bei der zuständigen Behörde, damit von vorneherein die Möglichkeit betrügerischer Absichten unter der Schutzmarke des Ausprobierens erstickt werden kann.

β) Nach den Entwürfen.

Die Entwürfe des Wein-Ges. von 1930 stimmen in ihren Forderungen bezüglich der Kellerbehandlung mit der bisherigen gesetzlichen Regelung fast unverändert überein. Eine Erweiterung der geltenden Vorschriften sehen die Ermächtigung der Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrates vor, die Anwendung bestimmter Verfahren über den Rahmen des Abs. 1 hinaus bei der Kellerbehandlung verbieten oder nur unter Beschränkung gestatten zu können. Es kommen hierbei nur solche Verfahren in Betracht, die nicht in der Zuführung fremder Stoffe bestehen, obwohl sie imstande sind, die Beschaffenheit des Weines grundlegend verändern zu können. Während der anfängliche Gesetzentwurf eindeutig den Gebrauch des Seitz'schen E. K. Filters zur Entkeimung von Traubenmost und Wein mittels Filtration durch diese Maßnahme treffen wollte, beschränkt sich der endgültige Entwurf ganz allgemein auf die Forderung, „bestimmte Kellerbehandlungsverfahren verbieten oder einengen zu können". Die Begründung der Vorschriften des Gesetzentwurfes läßt jedoch keine Zweifel übrig, daß durch diese eingeschobene Klausel die Verwendung des Seitz'schen E. K.-Filters von gesetzlicher Genehmigung abhängig gemacht werden soll.

Eine kurze Darstellung dieses Seitz'schen Verfahrens ist hier angebracht, um die ihm vom Gesetzentwurf entgegengebrachte Wichtigkeit verständlich zu machen [44]. Der E. K.-

44) Akten, zur Verfügung gestellt von Firma Seitz, Kreuznach.

Filter beabsichtigt die Herausfiltrierung der im Wein oder Most enthaltenen schädlichen Mikroorganismen durch bakteriendichte Filtrierschichten, und dem Zusatz entkeimten steril gehaltenen Mostes zu Wein. Bisher hatte das Gesetz die Vernichtung der dem Wein schädlichen Bestandteile in Form der Pasteurisierung, also der hochgradigen Erhitzung des Getränkes zum Zwecke der Bakterientötung erlaubt. Das neue Seitz'sche Filtrierverfahren verzichtet auf die Erhitzung des Weines mit ihren unangenehmen Nebenwirkungen und erreicht die Unschädlichmachung der Mikroorganismen durch bakteriendichte Filterschichten. Vom wissenschaftlichen und technischen Standpunkte aus bedeutet die Konstruktion dieses Filters sicher einen Fortschritt, vom wirtschaftlichen Blickpunkt aus betrachtet, zieht das neue Verfahren weite. noch nicht ganz zu übersehende Kreise nach sich.

Von seiten des Reichsausschusses für Weinforschung [45]) hat man vor allem auf zwei den Weinbau schädigende, mit Hilfe des Seitz'schen E. K.-Filters mögliche Verfahren hingewiesen. Einmal sah man in dem Vermischen von Wein mit einem durch einen Entkeimungsfilter filtrierten M o s t zur Herstellung eines gesüßten Produktes eine Entwertungsgefahr für die klimatischen Vorzüge einzelner Weinbaugebiete. Zum zweiten hielt man das Filtrieren eines in der alkoholischen Gärung befindlichen Weines zum Zwecke der U n t e r b r e c h u n g der Gärung und Herstellung eines gesüßten Weines für geeignet, gute Naturweine oder sogar Kreszensweine ihrer natürlichen Vorzüge verlustig zu machen, da die durch Filtration gesüßten Weine leicht imstande sein können, besonders spät und sorgfältig gelesene Erzeugnisse vorzutäuschen. Aus diesen Darlegungen heraus ist die vorsichtige Haltung der Entwürfe zu verstehen, die dem bevorstehenden Gesetz die Möglichkeit erhalten wollen, im erforderlichen Falle dem Seitz'schen E. K.-Filter auf Verordnungswege verbieten zu können, ohne gleichzeitig eine Aenderung des Gesetzes zur Folge haben zu müssen. Dieser erforderliche Fall trete dann ein. wenn es sich zeigte, daß nach sorgfältiger praktischer und wissenschaftlicher Prüfung, die Anwendung des E. K.-Filters zu Weinsüßungszwecken sich zum Nachteil für Weinbau und Weinhandel auswirken sollte.

45) Akten des Deutschen Weinbauverbandes, Karlsruhe.

γ) Nach dem Weingesetz von 1930.

Die endgültige Fassung des 1930er Gesetzes lehnt sich mit ihren Kellerbehandlungsbestimmungen an das bisherige Weingesetz, sowie an die Neuregelungen der beiden Entwürfe an. Sie erhebt die Forderung, daß die Anwendung bestimmter Kellerverfahren durch die Ausführungsbestimmungen verboten oder unter Beschränkung zugelassen werden könne, zum Gesetz [46]).

Eine mehr formelle als inhaltliche Aenderung des § 4 bedeutet das ausdrückliche Verbot des Zusatzes von Alkohol bei der Kellerbehandlung inländischer Weine. Da alle Zusätze, außer den in den Ausführungsbestimmungen ausdrücklich als erlaubt aufgezählten Stoffen, dem Wein zuzusetzen verboten sind, sollte ein nochmaliges Alkoholzusatzverbot nur verschärfend und unterstreichend wirken.

Bei der Behandlung ausländischer Dessertweine gewinnt das unbedingte Alkoholzusatzverbot allerdings eine bestimmte Bedeutung. Nach den Ausführungsbestimmungen des bisherigen Weingesetzes galt der Zusatz von aus reinem Wein gewonnenen oder reinem mindestens 90 Raumprozente Alkohol enthaltenen Sprit zu ausländischem Dessertwein als erlaubt, wenn dieser Alkoholzusatz sich in den Grenzen der im Ursprungslande erlaubten Alkoholmenge hielt. Das neue Wein-Ges. bestimmt im § 4, daß vom 1. April 1931 ab jeglicher Alkoholzusatz, auch zum Zwecke der Aufspritung von Dessertweinen ausnahmslos verboten sei.

Um unnötige Härten zu vermeiden, gestattet § 4, daß in den Ausführungsbestimmungen zugelassen werden kann, daß Dessertweine, die wieder zur Ausfuhr gelangen, sowie Weine, die in tropische Gegenden versandt werden, in Ausnahmefällen von dem strikten Alkoholzusatzverbot dispensiert werden können.

c) Verschnitt.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Auch § 2 des Wein-Ges. regelt im weiteren Sinne eine bestimmte Form der Kellerbehandlung, nämlich die Herstellung, Zurichtung und Erhaltung des Weines durch planmäßigen Verschnitt einzelner Erzeugnisse miteinander. Da

46) Amtl. Begründung zum endgültigen Entwurf zu § 4.

das Mischen von Wein oder seiner Ausgangsprodukte vorgenommen wird, um eine Verbesserung der Erzeugnisse zu erzielen, kann man das Verschnittverfahren mit innerer Berechtigung zu einer besonderen Art der Kellerbehandlung stempeln. Das Verschneiden von Wein untereinander ist vom Gesetz vom Jahre 1909 in der breitesten Form gestattet [47]). Dadurch sollte dem Geschmack des weintrinkenden Publikums in großzügigem Ausmaße entgegengekommen werden. Das Gesetz ging von der Voraussetzung aus, daß es den Weinlieferanten ermöglicht werden müßte, seinem Abnehmer laufend ein Getränk bieten zu können, an dessen bestimmte Eigenschaften der Verbraucher sich gewöhnt habe. Zur Erreichung eines solchen Produktes gelangte man am besten durch Mischen verschiedener Erzeugnisse miteinander.

Die Verschnitterlaubnis gilt ganz allgemein [48]). Sie erstreckt sich demnach auf eine Vermischung inländischer und ausländischer Trauben, Vermischung von Traubenmaischen, Traubenmosten und Weinen. Dabei ist die Verschnitterlaubnis nicht auf die Erzeugnisse derselben Gattung beschränkt. Es kann auch Most mit Wein, Most mit Maische und Wein mit Maische verschnitten werden [49]).

Das Mischen von Weinen mit Most oder mit Maische wird als Hilfsmittel benutzt, um bakterienkranke, alte und fade Weine durch Umgärung wieder aufzufrischen, um sie geschmacklich zu erhöhen [50]). Da diese Umgärung erfolgt, ohne dem Weine wesensfremde Stoffe zuzuführen, ist dieses Verfahren als erlaubt anzusehen.

Verboten ist es jedenfalls, beim Verschneiden einzelner Erzeugnisse, gleichgültig aus welchem Grunde, eine Zuckerung vorzunehmen, um der Gefahr einer Doppelzuckerung vorzubeugen.

Für ordnungsmäßig verbesserte Weine besteht ebenfalls ohne Rücksicht auf die Herkunft des Erzeugnisses die Erlaubnis der Vermischung untereinander.

Auch für den Verschnitt gezuckerter Moste oder gezuckerter Rotweintraubenmaische gilt keine Verschnitteinschränkung. Anders liegt die Bestimmung für gezuckerten fertigen Wein, der mit gezuckertem Most oder gezuckerter

47) Vgl. auch §§ 947, 948 BGB.
48) Günther-Marschner, S. 57 (a. M. v. d. Pforten § 2 Anm. 2; Reich: Bayer. Zeitschr. 1909, S. 199.
49) RGStr. Bd. 45, S. 215.
50) Meißner: Des Küfners Weinbuch, S. 156.

Rotweintraubenmaische verschnitten werden soll. Das Gesetz verbietet diese Form der Vermischung, weil durch das Verschneiden des fertiggezuckerten Weines mit gezuckertem Most oder gezuckerter Maische eine zweite Gärung des Weines und infolge der Zuckerung der Vorprodukte auch eine doppelte Zuckerung des Weines eintreten würde. Jede Doppelzuckerung aber ist vom Gesetz verboten [51]).

Während das Weingesetz von 1909 einerseits den Verschnitt von ausländischem und inländischem Wein gestattet, verbietet es andererseits das Verschneiden von weißem Most und Wein mit Dessertwein. Da Dessertweine infolge ihrer Herstellungsart mittels Trockenbeeren, eingedicktem Most oder anderer Verfahren einen ungewöhnlich hohen Gehalt an Zucker und sonstigen Mineral- und Extraktstoffen besitzen, genügen kleine Zusatzmengen solcher Süßweine zu geringen deutschen Weißweinen, um letzteren das Ansehen von Edel- und Ausleseweinen zu verleihen. Andererseits sind nur geringe Teile von Dessertwein notwendig, um überstreckten inländischen Produkten die ihnen fehlenden Weinbestandteile zuzuführen, d. h. sie wieder analysenfest zu machen. Um solchen Mißbräuchen zu steuern, hat § 2 des Wein-Ges. im Interesse des reellen Weinhandels jeden Verschnitt von Dessertwein mit weißem Wein und dessen Vorprodukten verboten. Unter dieses Verbot fällt auch das Vermischen ausländischer Weißweine mit Dessertwein. Dagegen wird der Verschnitt von Dessertwein mit Rotwein durch § 2 nicht berührt. Ebenfalls darf Dessertwein mit Dessertwein vermischt werden. Eine eigenartige Konsequenz folgert das Gesetz in der Bestimmung, daß Weißwein zwar nicht mit Dessertwein verschnitten werden darf, daß es aber umgekehrt erlaubt ist, zu Dessertwein Weißwein zuzufügen, wenn der Weißweinzusatz den Charakter des Dessertweines nicht verändert [52]). Die weitgehenden Verschnittmöglichkeiten des bisher geltenden Weingesetzes haben vielfach zu erheblichen Mißständen geführt, da der Konsument bezüglich Herkunft und Zusammensetzung der ihm gelieferten Ware leicht getäuscht werden konnte, ohne daß ein strafrechtliches Einschreiten möglich gewesen wäre.

51) Wein G. E. II. S. 9, 10, 12.
52) RGStr. Bd. 49, S. 298.

β) Nach den Entwürfen.

Die neuen Entwürfe sind daher bestrebt, die Verschnitterlaubnis nur für solche Fälle zu gestatten, für die tatsächlich ein wirtschaftliches Bedürfnis nachzuweisen ist. Demnach sehen die Entwürfe grundlegende Abweichungen vor. Beide fordern ein absolutes Mischverbot für inländische mit ausländischen Weinen. Mit dieser konsequenten Forderung versuchte man im wirtschaftlichen Interesse des Weinbaues und -Handels eines der Grundübel, das denselben infolge der Verschnitterlaubnis von in- und ausländischem Wein erwachsen war, auszurotten. Ausländische Weißweine, die in den letzten Jahren massenhaft, vor allem aus Frankreich und Italien eingeführt wurden, dienten lediglich zur Streckung und Abrundung minderwertiger Inlandsprodukte oder zur Vortäuschung von Edelprodukten, und verdrängten, da diese in ihrem Ursprungslande äußerst billig hergestellt werden können, die mittleren und guten deutschen Weinerzeugnisse vom Markt. So ist z. B. im Jahre 1925 in einem Monat ebenso viel französischer Weißwein eingeführt worden, als an Mosel, Saar und Ruwer in einem Jahr geerntet wurden [53]).

Die Forderung des Verschnittverbots von deutschem mit ausländischem Weißwein war bereits bei Aufstellung des Wein-Ges. von 1909 erhoben worden. Man hatte bei der damaligen gesetzlichen Regelung verlangt, daß Weißweinverschnitte, die nicht in allen Teilen aus deutschem Wein beständen, nicht als deutsche Weine feilgeboten werden dürften. Aus verkehrspolitischen Gründen aber war diese Forderung unerfüllt geblieben, so daß sich in der Vor- und Nachkriegszeit ein schwunghafter Handel mit Auslandsweinen bei uns entwickeln konnte. Auch die nach dem Kriege mit Frankreich, Portugal, Spanien und Italien abgeschlossenen Handelsverträge waren höchstens dazu angetan, die Einfuhrerlaubnis für ausländische Weine zu erweitern und konsequenterweise dem reellen deutschen Weinbau großen Schaden zuzufügen, zumal wenn man bedenkt, daß unsere kleinen und angehenden mittleren Weine zu ihrer Harmonisierung eines Verschnittes bedürfen, und daß der deutsche Weintrinker, nicht der wirkliche Kenner, sich im Laufe der Entwicklung an den Genuß gleichmäßig süßer, weicher

53) Akten des Winzer-Verbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Trier.

Weine gewöhnt hat. Da dieser Geschmacksrichtung des deutschen Weintrinkers einerseits und der Harmonisierung unausgeglichener kleiner Inlandsweine andererseits aber durch Verschneiden deutscher Weißweine untereinander Rechnung getragen werden kann, muß das Verschnittverbot von inländischem mit ausländischem Weine im Hinblick auf unseren schwerbelasteten Weinbau bedingungslos durchgeführt werden. Der anfängliche Gesetzentwurf enthielt diese Forderung allerdings nur in sehr abgeschwächter Form: „Die Reichsregierung k a n n verbieten. . ." Die Reichsregierung [54]) hielt sich infolge des Versailler Friedensvertrages und sonstiger in den letzten Jahren abgeschlossenen Handelsverträge nicht für berechtigt, das Verschnittverbot klar und ausnahmslos zu verlangen. Sie fürchtete diplomatische Schwierigkeiten. Da aber sämtliche mit dem Ausland abgeschlossenen Handelsverträge nur unter der Bedingung der Gegenseitigkeit eingegangen worden sind, so hat man von seiten des deutschen Weinbaues nicht auf das strikte Verschnittverbot des endgültigen Entwurfes verzichten können, zumal die assoziierten Länder, mit denen wir Handelsverträge ratifiziert haben, innerhalb ihrer Länder ebenfalls ein klares Verschnittverbot für inländischen mit ausländischem Wein ausgesprochen haben.

Während das bisher geltende Gesetz den Verschnitt von weißem und rotem Wein unter der Bedingung der Deklaration erlaubte [55]), verlangen beide Entwürfe, daß nur noch Weine gleicher Farbe miteinander verschnitten werden dürfen. „Rotwein darf nur mit Rotwein verschnitten werden". Die bisherige Rotweißverschnitterlaubnis hat sich nur zum Schaden des einheimischen Rotweinbaues ausgewachsen. Praktisch war die Anwendung infolge des die Mischung kennzeichnenden Deklarationszwanges in den letzten Jahren fast bedeutungslos geworden. Da man die Kennzeichnung eines solchen Gemisches als schädlich für seine Absatzmöglichkeit fürchtete, umging man nämlich die gesetzliche Vorschrift, indem man deutsche Rotweine erst mit minderwertigen Weißweinen verlängerte, um sie dann wieder mit hochfarbigen Auslandsrotweinen zu decken und geschmacklich abzurunden. Der Deklarationszwang, der vom Gesetz als Schutzmittel des Rotweinbaues gedacht war, hat also ledig-

54) Feilchenfeld zu Art. 275, S. 12 ff.
55) RGStr. Bd. 48, S. 311.

lich zu einer künstlichen Vermehrung des Rotweines und somit zur Schädigung der Rotweingebiete geführt.

Der vorläufige Gesetzentwurf bestimmt, daß die in Süddeutschland gewonnenen Schillerweine durch diese Verschnittbeschränkung nicht betroffen werden sollen, indessen verweist der endgültige Gesetzentwurf auf Anraten von Reichsrat [56]) und Reichswirtschaftsrat [57]) die Herstellung und den Verschnitt von deutschen Schillerweinen auf die Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz.

Diese sehen bezüglich der Herstellungsart von Schillerweinen grundsätzliche Aenderungen vor [58]). An Stelle der bis jetzt üblichen dreifachen Gewinnungsmöglichkeit von Schillerweinen, einmal durch gemischt gelesene und gekelterte blaue und weiße Trauben, zum zweiten durch kurzes Angärenlassen blauer Trauben und endlich durch Zusetzen geringer Mengen Rotweins zu Weißwein, wurde auf Anraten des Reichswirtschaftsrates [59]) erwirkt, daß nur durch die beiden ersten Herstellungsarten als erlaubt anzusehen seien. Die bisher übliche dritte Herstellungsart durch Vermischung weißen und roten Weines wurde abgelehnt mit der Begründung, daß sie der Forderung des neuen Weingesetzes: „Rotwein darf nur mit Rotwein verschnitten werden", entgegen gerichtet wäre.

Da man überein kam, den Schillerwein bezüglich seiner Farbe und seines Geschmackes zu blaßfarbigem Rotwein zu zählen, so sehen die Ausführungsbestimmungen die Erlaubnis vor, deutschem Schillerwein kleinere Mengen Rotweins zusetzen zu dürfen, sofern die hellrote Färbung des Schillerweines dadurch unbeeinträchtigt bleibt.

Außer der Verschnittregelung von in- und ausländischem Weißwein, von Rot- und Weißwein und von Schillerwein beschäftigen die beiden Entwürfe sich mit der Verschnittmöglichkeit für Dessertweine. Sie gestatten das Vermischen von Dessertwein miteinander ohne jede Einschränkung. Der erste Entwurf sieht ferner den erlaubten Verschnitt von Dessertwein mit ausländischem Wein anderer Art vor, wenn die Eigenart des Dessertweines durch diese

---

56) Parlamentsbericht der Vereinigung der deutschen Bauernvereine, Nr. 30/30.
57) Ber. d. verl. Reichswirtschaftsrates zu § 2.
58) V. O. zur Ausführung d. Weingesetzes (Deutscher Reichsanzeiger Nr. 202) vom 30. VIII. 1930 zu § 2.
59) Bericht des vorläufigen Reichswirtschaftsrates zu § 2.

Mischung nicht eingebüßt würde, während der endgültige Entwurf das Verschneiden von Dessertwein mit anderem ausländischem Wein als gefahrbringend und unerwünscht wieder fallen läßt [60]).

Eine besondere Regelung sehen die Entwürfe auch für den Verschnitt von sog. Hybridenwein vor. Hybridentrauben sind Produkte amerikanischer Ertragskreuzungen, die seit einigen Jahren wegen ihres Ertragsreichtums, ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und ihrer sonstigen hohen Rentabilität versuchsweise bei uns, vor allem in der Pfalz angebaut worden sind [61]). Der Gesetzentwurf verbietet den Verschnitt der aus Hybridentrauben gewonnenen Weine mit anderen Weinen. Die Begründung dieses Verschnittverbotes wird dokumentiert mit der Behauptung, daß die aus dem Ertrag dieser Hybridentrauben hergestellten Getränke imstande seien, dem guten Rufe der Pfälzer Weine Schaden zuzufügen, seinen Absatz zu beeinträchtigen und seine Preise herabzudrücken. Ferner öffne der hohe Säuregehalt der Hybridenweine einer übermäßigen Zuckerwasservermehrung Tür und Tor. Der endgültige Gesetzentwurf verlangt außer dem Verschnittverbot noch die ausdrückliche Deklarationspflicht des Weines als „Hybridenwein", sobald derselbe in Verkehr gebracht wird. Auch verbietet der Gesetzentwurf in § 13 vom 1. IX. 1935 ab jeglichen Handel mit aus amerikanischen Ertragskreuzungen gewonnenen Weinen, da man im Anbau der Hybridenreben eine große Gefahr im Hinblick auf die Reblausverbreitung erkannt hat, eine wissenschaftlich begründete Tatsache, auf die im Rahmen dieser Arbeit nicht näher eingegangen werden kann.

γ) Nach dem Weingesetz von 1930.

§ 2 des Weingesetzes ist der am heftigsten umstrittene gewesen — es ist daher nicht verwunderlich, daß seine endgültige gesetzliche Fassung in einigen Punkten von den beiden eben dargelegten Entwürfen abweicht. Das neue Weingesetz hält fest an der prinzipiellen Einschränkung, daß Rotwein nur mit Rotwein verschnitten werden darf. Im Gegensatz zu den Verschnittvorschriften betreffend Weißwein, gestattet § 2 Satz 2 jedoch, deutschem Rotwein ausländischen Rotwein (nicht roten Dessertwein) in bestimmter Begren-

60) Amtl. Begründung zum endgültigen Entwurf des § 2.
61) Der deutsche Weinbau 1929.

zung zuzusetzen. In keinem Falle darf der Zusatz mehr als ein Viertel der Gesamtflüssigkeit ausmachen. Das Gesetz erlaubt diese Mischung aus- und inländischen Rotweins, um kleinen herben deutschen Rotweinen in qualitativ minderwertigen Jahren die Möglichkeit der geschmacklichen Abrundung zu geben.

Auch bezüglich der Verschnittmöglichkeiten betreffend Dessertweine erleichtert das neue Weingesetz die strengen Forderungen der Entwürfe. Es übernimmt vorerst die allgemeine Bestimmung „Dessertwein darf nur mit Dessertwein verschnitten werden", wobei es unter Dessertwein Wein versteht, der zur Erzielung eines durch die Gärung des Saftes frischer Trauben allein nicht erreichbaren hohen Gehalts an Alkohol und Zucker besonderen Verfahren, in der Regel unter Verwendung gewisser Zusätze, unterworfen ist und sich durch den jenen Getränken eigentümlichen Geschmack auszeichnet. Sodann gestattet das Gesetz die einzige Ausnahme, daß Dessertwein, der zur Ausfuhr gelangt, mit Wein anderer Art verschnitten werden darf, unter der Bedingung, daß die Eigenart des Getränks als Dessertwein durch den Weinzusatz nicht beeinträchtigt wird. Welcher Art der Zusatzwein sei, ob in- oder ausländischer, roter oder weißer Wein, steht dem Belieben des Weinhändlers völlig frei. Die einzige Einschränkung dieser Verschnitterlaubnis besteht nur in der Pflicht, den Charakter des Getränks als Dessertwein nicht zu verändern. § 2 sieht besondere Ausführungsbestimmungen vor, die den tatsächlichen Export dieses verschnittenen Dessertweines überwachen und seinen Absatz im Inland verhindern helfen sollen.

In allen übrigen Verschnittfragen übernimmt das neue Weingesetz die Forderungen der Weingesetz-Entwürfe. Es verbietet also ausnahmslos den Verschnitt deutscher Weißweine mit ausländischen Erzeugnissen und verallgemeinert darüber hinaus dieses Gebot, indem es bestimmt, daß deutscher Wein (also auch Rotwein) nicht mit ausländischen Weinen verschnitten werden dürfe. Die einzigste Unterbrechung dieser prinzipiellen Einstellung bildet die ebenerwähnte unbegründete Erlaubnis, deutschem Rotwein bis zu einem Viertel der Gesamtmenge ausländischen Rotwein zusetzen zu können.

Bezüglich der Verschnittmöglichkeit von Hybridenweinen mit anderen Erzeugnissen übernahm das neue Weingesetz die Formulierung des endgültigen Entwurfs. Ab

1. IX. 1930 darf demnach jeder aus amerikanischen Ertragskreuzungen gewonnene Wein, rot oder weiß, in- oder ausländischen Ursprungs in Deutschland weder mit anderem Wein verschnitten, noch in Verkehr gebracht werden. Verboten ist auch der Verschnitt mit Dessertweinen und weinähnlichen Getränken (§ 10 Abs. 2). Das Verschnittverbot trifft ebenfalls Traubenmaische und Traubenmost. Hybridenwein, der in Verkehr gebracht wird, muß als solcher bezeichnet sein. Vom 1. September 1935 ab verbietet das Gesetz jedwedes Inverkehrbringen von Hybridenweinen und seinen Vorprodukten. Von diesem Tage ab verschwinden also sämtliche Hybridenweine in Deutschland aus dem Weinhandel.

III. Kapitel.

Gesetzliche Regelung bezüglich Nachahmung von Wein, weinhaltigen, weinähnlichen Getränken und Haustrunk.

Durch die erschöpfende Art der Aufzählung der erlaubten und verbotenen Weinherstellungsverfahren hat das Gesetz einen Schutzring gegn Weinfälschungen aller Art geschaffen, denn jede Abweichung von den Bestimmungen der §§ 2, 3 und 4 begründet nach dem Willen des Gesetzes eine „Verfälschung" von Weinen.

a) Nachmachung von Wein.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Neben diesen Verfälschungen verbietet § 9 des Weingesetzes jede Art der Weinnachmachung. In den „Erläuterungen" [62]) wird dieser Begriff eindeutig dahin definiert, daß unter „Nachmachen von Wein die vorsätzliche Herstellung eines die Eigenschaften des Wein vortäuschenden Getränks aus anderen Stoffen" zu verstehen ist. Die Begriffsbestimmung des Reichsgerichts über Nachmachen von Wein verdeutlicht diese von der Regierung abgegebene Erklärung, indem es „Nachmachen von Wein als die vorsätzliche Herstellung eines Getränkes, das nach seiner Beschaffenheit geeignet, die Eigenschaften von Wein vorzutäuschen, d. h.

62) Erläuterungen § 9.

obgleich es kein Wein ist, im Verkehr für Wein gehalten und mit ihm verwechselt zu werden" erklärt [63]). Das nachgemachte Produkt muß also Verwechslungsfähigkeit mit Wein besitzen, bloße Aehnlichkeit bedingt den Begriff der Fälschung, deckt aber den Begriff der Nachmachung nicht. Allerdings wird im Einzelfalle oft kaum zwischen „nachgemachtem" und „gefälschtem" Wein zu entscheiden sein, vor allem dann, wenn neben den verbotenen „anderen Stoffen" dem fraglichen Getränk auch Wein bei der Herstellung beigemischt worden ist.

Nach Günther-Marschner [64]) setzt man bei der „Verfälschung" einer Ware voraus, daß dieselbe im wesentlichen das ist, als was sie im Verkehr benutzt wird. Sie weicht von der Originalware nur durch schlechtere Beschaffenheit oder den Anschein einer besseren ab.

Bei der „nachgemachten" Ware handelt es sich vorwiegend um die Herstellung einer andern, die Eigenschaften der normalen vortäuschenden aus größtenteils fremden Stoffen.

Ein besonderes Verbot der Fälschung des Weines war innerhalb des Gesetzes überflüssig, da ja, wie bereits erwähnt, alle Uebertretungen der Kellerbehandlungsvorschriften als Weinfälschungen gelten.

Nachmachung von Wein oder Most liegt dann vor, wenn aus anderen als den Grundstoffen der Traube ein Getränk gemischt wird, das Geruch, Geschmack und Aussehen eines aus frischem Traubensaft durch alkoholische Gärung gewonnenen Produktes vortäuschen würde. Diese Weinnachmachung ist unter allen Umständen untersagt. Das Gesetz beschränkt das Verbot nicht nur auf den gewerbsmäßig in Verkehr gebrachten Wein, auch das zum eigenen Bedarf hergestellte Erzeugnis darf nicht Weinnachmachung im Sinne des Gesetzes sein. Nur die Bereitung von Trunkwein, im § 11 geregelt, liegt außerhalb der Vorschriften des § 9.

Die Bereitung von Hefe- und Tresterweinen zum Zwecke des Branntweinbrennens ist ebenfalls bedingungslos verboten, um jeden Versuch der Weinfälschung einen Riegel vorzuschieben.

Zweifellos ist auch die künstliche Zubereitung von Traubenmaische nach den Bestimmungen des § 9 unzulässig.

---

63) Wein-Ges.-E. 1, 57/58; 11. 31, 42; Goltdammer-Arch. Bd. 35, S. 235.
64) Günther-Marschner S. 168.

Ein solches Gemisch, das sich leicht aus Rosinen, Wasser, Zucker und flüssiger Weinhefe herstellen läßt, unterliegt als Vorprodukt zum Wein naturgemäß auch dessen Bestimmungen.

Ausgenommen vom Verbot der Nachmachung von Wein ist die Herstellung der Getränke und Erzeugnisse, die nach der Art ihrer Zubereitung, nach Aussehen und Geschmack nicht mit Traubenwein verwechselt werden können [65]), z. B. werden Obst- und Gewürzweine und sonstige weinhaltige und ähnliche Getränke, auf die später noch näher eingegangen wird, vom § 9 des Wein-Ges. nicht erfaßt.

Dagegen unterliegt Dessertwein, da er gesetzlich als Wein im Sinne des § 1 anzusehen ist, dem allgemeinen Grundsatz der Unzulässigkeit einer künstlichen Herstellung.

β) Nach den Entwürfen und dem Weingesetz von 1930.

Zwischen den Weinnachmachungs-Bestimmungen des Wein-Ges. von 1909 und denen der Entwürfe sowie des endgültigen neuen Gesetzes bestehen keinerlei Differenzen.

b) Weinhaltige Getränke.

Getränke, die nach der objektiven Art ihrer Zusammensetzung wirklichen Traubenwein vorzutäuschen vermögen, werden vom Gesetz genau von Erzeugnissen geschieden, die zwar einen Ersatz für Wein darstellen können, aber auf Grund ihrer Beschaffenheit nicht befähigt sind, eine begriffliche Verwechslung mit ihm vorzutäuschen. Es ist demnach gestattet, weinhaltige und dem Weine ähnliche Getränke gemäß den Bestimmungen der §§ 16 und 10 zu produzieren.

Weinhaltige Getränke müssen unter Hinzusetzung von Wein hergestellt sein [66]). Dabei bleibt es unwesentlich, ob dieser Weinzusatz in der Benennung des Getränkes deutlich zum Ausdruck kommt. Eine verschleierte Andeutung in Namen oder Etikette weinhaltiger Getränke genügt vollkommen, um sie den Bestimmungen des § 16 zu unterwerfen. Immerhin darf die dem weinhaltigen Getränk zugefügte Weinmenge nicht so gering sein, daß sie sich der sinnlichen Wahrnehmung entzieht.

---

65) RGStr. Bd. 38, S. 169.
66) RGStr. Bd. 38, S. 169.

Da das Weingesetz keine Vorschriften enthält, daß Traubensaft nur zu Most oder Wein weiterentwickelt werden darf, kann logischerweise gefolgert werden, daß einerseits grundsätzlich die Freiheit besteht, Traubenmost und Wein einerseits ihrer begriffswesentlichen Eigenschaften als alkoholische Getränke zu entkleiden und zu alkoholfreien Erzeugnissen weiter zu verarbeiten, und daß andererseits die Möglichkeit besteht, Wein und Most mit ihren begrifflich verschiedenen Getränken zum Zwecke der Produktion sogenannter „weinhaltiger Getränke" zu vermischen. Nach der Verkehrsanschauung und dem Gesetz gelten diese Flüssigkeiten als selbständige Getränkegattung und werden von dem Verfälschungs- und Nachmachungsverbot des § 9 nicht berührt.

Unter den Begriff der weinhaltigen Getränke fallen aromatisierte Gewürzweine, Maibowlen, Mai-, Wermut-, Punsch-, Glüh- und Arzneiweine. Auch die Herstellung weinhaltiger Getränke unter Verwendung von Johannisbeer- und Heidelbeerwein will das Gesetz mit § 16 erfassen und regeln. Das Gesetz verlangt für ihre Herstellung nur den Verbrauch ganz verkehrsfähigen Materials. § 16 des Gesetzes besagt, daß der Bundesrat ermächtigt ist, bestimmte Stoffe für die Bereitung weinhaltiger Getränke zu verbieten oder zu beschränken. Diese Stoffe sind in den Ausführungsbestimmungen zum Gesetz [67]) einzeln aufgezählt. Zum Beispiel ist der Gebrauch von Alaun, Farbstoffen, außer gebranntem Zucker, unreinem Sprit, Zimmtsäure und Zinksalzen u. a. bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken verboten. Ebenfalls sind verkehrsunfähige Getränke, z. B. kranke oder verdorbene Weine als Zusatz bei der Bereitung weinhaltiger Getränke gesetzlich unzulässig.

c) Weinähnliche Getränke.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Die Herstellungsart „weinähnlicher Getränke" wird von den Bestimmungen des § 10 erfaßt. Dieser kann als Erläuterungssatz zu dem Weinnachmachungsverbot des § 9 aufgefaßt werden.

67) Bekanntmachung, betreffend Bestimmungen zur Ausführung des Wein-Ges. von 1909 zu §§ 10 und 16.

Weinähnliche Getränke sind alkoholische Erzeugnisse, die nicht aus dem Material der Weintraube gewonnen werden [68]), wenn sie auch einen Ersatz für wirklichen Traubenwein bieten können. Diesen weinähnlichen Getränken wird vom Gesetz selbständige Existenzberechtigung zugebilligt. Sie dürfen darum trotz der Verbotsbestimmung des § 9 hergestellt werden. Allerdings fordert das Gesetz, daß weinähnliche Getränke nur unter einer Bezeichnung in Verkehr gelangen dürfen, die die Substanz ihres Herstellungsmaterials genau erkennen läßt, z. B. als Heidelbeer- oder Apfelwein. Zu weinähnlichen Getränken rechnet das Gesetz die aus Frucht- und Pflanzensäften oder Malzauszügen gewonnenen Produkte. Aepfel-, Birnen-, Johannisbeer-, Heidelbeer-, Stachelbeer-, Rhabarber-, Palm- und Gerstenweine, sind ihre repräsentativsten Vertreter. Zur weinähnlichen Beschaffenheit dieser Fruchtweine gehört ihre Alkoholhaltigkeit. Sind die eben genannten Getränke alkohollos, zählen sie nicht zu weinähnlichen Erzeugnissen. Unwesentlich bleibt dabei die alkoholische Vergärung der Frucht- und Beerensäfte, vielmehr kann der Alkoholgehalt auch durch Zusätze von Sprit dem Getränk zugeführt worden sein [69]).

Sind „weinähnliche Getränke" auf gebräuchliche Art analog der Weingewinnung hergestellt, so gelten sie nicht als nachgemachte Weine, da sie begrifflich mit echtem Wein kaum zu verwechseln sind. Je nach andern Verfahrensarten, etwa infolge größerer Trauben- oder Tresterweinzusätze ändert sich ihr Charakter, man müßte dann solche Getränke als „nachgemachte Weine" bezeichnen.

Die Herstellung weinähnlicher Getränke fällt im allgemeinen unter das Nahrungsmittelgesetz [70]). § 10 des Wein-Ges. regelt in seinen Ausführungsbestimmungen nur die Anwendung bestimmter Stoffe bei der Herstellung weinähnlicher Getränke. Es sind dies dieselben Substanzen, die auch zur Gewinnung weinhaltiger Erzeugnisse nicht gebraucht werden dürfen. Die Verwendung dieser Zusätze bleibt auch dann unzulässig, wenn die Zurichtung dieser Getränke nicht gewerbsmäßig erfolgt.

Analog der Bezeichnung „weinhaltige Getränke" muß auch die Benennung „weinähnlicher" entsprechend ihrer Art

68) RGStr. Bd. 37, S. 422.
69) Goltd.-Arch. Bd. 53, S. 288.
70) Kommentar-Ber. S. 145.

gekennzeichnet sein. Das Gesetz verlangt, „im Verkehr mit Wein dürfen weinähnliche Getränke nur mit solchen Wortverbindungen bezeichnet sein, die Stoffe kennzeichnen, aus denen sie hergestellt sind". Ein Getränk aus Heidelbeeren darf demnach nur als Heidelbeerwein, aus Aepfeln als Apfelwein in den Verkehr kommen. Die Art der Bezeichnung darf keinen Zweifel aufkommen lassen, daß das Getränk kein Wein, sondern nur ein weinähnliches Erzeugnis darstellt.

Die gesetzlichen Bestimmungen über die erlaubte Zubereitung und Deklaration von Schaumwein und Weinbrand, die teilweise in § 16 neben weinhaltigen Erzeugnissen ihre Regelung finden, sollen später näher erläutert werden.

β) Nach den Entwürfen.

Trotz der genau abgegrenzten Vorschriften bezüglich weinähnlicher Getränke im Wein-Ges. v. 1909 hat dasselbe doch eine Möglichkeit zu Täuschungsversuchen offen gelassen. Da die Zumischung echten Traubenweines zu weinähnlichen Getränken nicht ausdrücklich untersagt ist, hat man konsequenterweise die Erlaubtheit von Traubenweinzusätzen hieraus abgeleitet und damit den Fälschungsversuchen eine breite Möglichkeit geschaffen. Durch übermäßige Trauben- oder Tresterweinzusätze zu Frucht-, Pflanzen- und Malzweinen konnte man ein alkoholisches Produkt gewinnen, das geeignet war, wirklichen Traubensaft vorzutäuschen. Die Entwürfe zum neuen Wein-Ges. wetzen diese Scharte aus, indem sie jede Verwendung von Wein bei der Herstellung weinähnlicher Getränke untersagen, und so jede Täuschungsgefahr beseitigen.

Außer diesem Weinzusatzverbot enthalten die Entwürfe eine viel speziellere Aufzählung der dem Weine ähnlichen Getränke. Sie nennen als solche alle alkoholischen Flüssigkeiten, die aus dem Safte frischen Stein-, Kern- oder Beerenobstes, aus frischen Rhabarberstengeln, Malzauszügen oder aus Honig gewonnen werden. Damit ist die Aufzählung erschöpft. Getränke aus anderen Stoffen als den bezeichneten gelten nicht als weinähnliche Getränke.

γ) Nach dem Gesetz von 1930.

§ 10 des neuen Gesetzes gibt den Forderungen des endgültigen Entwurfes Gesetzeskraft. Er stellt also klar heraus, daß zur Herstellung weinähnlicher Getränke nur Säfte aus frischem Obst gebraucht werden dürfen. Säfte aus

Dürrobst sind verboten. Die erlaubten frischen Obstsäfte können aus Stein- (Kirschen, Pflaumen, Zwetschen, Aprikosen, Pfirsiche), Kern- (Aepfel, Birnen, Quitten) oder Beerenobst (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren) gewonnen werden. Ferner können die Säfte aus Hagebutten, Schlehen oder frischem Rhabarberstengel herstammen. Die in manchen Gegenden gebräuchlichen Honig- (Metwein) und Malzauszüge dürfen ebenfalls zur Bereitung weinähnlicher Getränke verwendet werden.

Eine wichtige Abänderung gegenüber dem bisherigen Gesetz bedeutet die eindeutige Festlegung, daß jeglicher Zusatz von Wein bei der Bereitung weinähnlicher Getränke verboten ist. Da die bisher unter Zusatz von Wein erlaubten weinähnlichen Getränke eine starke Täschungsgefahr in sich bargen [71]), ist das ausnahmslose Weinvermischungsverbot eine wünschenswerte Klärung und Verbesserung des § 10. Selbstverständlich ist die Verwendung von Dessertwein, Traubenmaische und Traubenmost ebenfalls zur Herstellung weinähnlicher Getränke untersagt.

Die übrigen verbotenen Zusatzstoffe sind in den Ausführungsbestimmungen genau abgegrenzt.

Abs. 3 des § 10 regelt die Benennung weinähnlicher Getränke. Er besagt, daß die eben behandelten Produkte nur in solchen Wortverbindungen in den Verkehr gelangen dürfen, die eindeutig die Fruchtsäfte erkennen lassen, mit deren Verwendung man das jeweilige Getränk zubereitet hat. Kommen weinähnliche Getränke mit Phantasiebezeichnungen in den Handel, so verlangt das Gesetz neben der Phantasiebenennung eine klare Angabe der Stoffe, aus denen die Getränke gewonnen wurden [72]).

d) Haustrunk.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Da das Gesetz zwischen gewerbsmäßiger und nichtgewerbsmäßiger Herstellung und Nachahmung von Wein keinen Unterschied macht, war eine besondere Regelung der Haustrunkbereitung erforderlich. Das Gesetz selbst enthält keine begriffliche Erklärung des Haustrunks, sondern es umgrenzt lediglich seinen Verwendungsbereich. Darnach ist

71) Amtl. Begründung zum endgültigen Entwurf des § 10.
72) Vgl. auch schon Urteil des OLG. Hamburg vom 30. VII. 13. (R. II. 76, 13).

Haustrunk der für den Verbrauch im eigenen Hause des Herstellers bestimmte Wein oder Kunstwein [73]).

Haustrunk darf also nur im eigenen Haushalt gewonnen und verwendet oder ohne Entgelt an Betriebsangestellte des Produzenten abgegeben werden. Als Hersteller kommt nur derjenige in Frage, der entweder persönlich oder durch seine Arbeiter Haustrunk für den eigenen Bedarf herrichtet. Der Produzent braucht nicht selbst Winzer zu sein, er ist berechtigt, sich die nötigen Ausgangsstoffe zur Kunstweinbereitung käuflich zu erwerben. Ebenso braucht die Haustrunkbereitung nicht in den eigenen Räumen des Herstellers stattzufinden. Das Gesetz verbietet aber Haustrunk für fremden Bedarf zu gewinnen, gleichgültig, ob diese Tätigkeit besoldet wird oder unentgeltlich geschieht [74]). Der Verbrauch des Trunkweins darf nur innerhalb des wirtschaftlichen Betriebes des Erzeugers stattfinden. Dabei gestattet die Gesetzesauslegung, den Rahmen eines solchen Haushalts nicht übermäßig eng zu spannen. So gilt die unentgeltliche Bewirtung von Verwandten, Freunden und Besuchern jedenfalls als Verbrauch im eigenen Haushalt [75]). Auch Personen, die an dem Tische des Herstellers beköstigt werden, rechnen als zum Hauswesen gehörend. Außerdem darf Haustrunk an Dienstboten, Tagelöhner, Arbeiter, Handwerker und ähnliche im Dienste des Produzenten stehende Personen abgegeben werden [76]).

Unternehmungen, wie Pensionen, Konvikte und ähnliche Institute dürfen nur dann Haustrunk an ihre Insassen verabreichen, wenn ein gemeinsamer Haushalt geführt, und von den Zöglingen oder Pensionären keine besondere Vergütung für dieses Getränk verlangt wird. Die Abgabeberechtigung muß verneint werden, wenn Pensionen und Institute den Charakter eines Gasthauses tragen.

Haustrunk im engeren Sinne des Gesetzes darf aus Traubenmaische, Traubenmost, Rückständen der Weinbereitung oder aus getrockneten Weinbeeren hergestellt werden [77]). Wein als Mittel der Haustrunkbereitung wird nicht

---

73) RGStr. Bd. 49, S. 345.
74) L. Z. 1915 S. 263 (Galli); RG. lehnt Werklieferungsvertrag (§ 651 BGB.) auf Haustrunkbereitung ab, will Werkvertrag § 631 BGB. zulassen. RGStr. Bd. 49, S. 234.
75) Kom.-Ber. S. 41.
76) Wein-GE. II. S. 65.
77) Kulisch, zu § 11.

besonders aufgezählt. Das Gesetz hält die Erlaubtheit der Haustrunkbereitung aus Wein oder eine spätere Verbesserung desselben durch Wein wohl für selbstverständlich [78]). Unter Rückständen der Weinbereitung versteht man die beim Abpressen der Trauben übrigbleibenden Preßbestandteile (Trester) oder die beim Abstich des Weines zurückgebliebene Hefe. Die häufigste Art der Haustrunkbereitung geschieht durch Aufguß von Zuckerwasser auf Trester und Hefe mit nachheriger Vergärung. Auch die Verwendung von Rosinen und Korinthen als Ausgangsprodukt ist zulässig.

Dagegen dürfen weder Mostessenzen, noch Kunstmostprodukte bei der Trunkweinbereitung verarbeitet werden [79]). Das Gesetz verbietet vor allem die Verwendung der angenehm säuerlich-süßen Frucht des indischen Tamarindenbaumes als Zusatz bei der Trunkweingewinnung, weil ein mit Hilfe dieser Frucht hergestelltes Getränk leicht den Charakter von nachgemachtem Wein vortäuschen kann. Mit derselben Begründung hat das Gesetz auch eingedickten Traubenmost und den ausgepreßten Saft von Korinthen und Rosinen, Mostansätze und Kunstmoste von der Verwendung bei der Haustrunkbereitung ausgeschlossen [80]).

Die mit Hilfe der erlaubten Ausgangsmaterialien hergestellten Kunstweine unterliegen weder § 2 Satz 2 noch § 3 und § 9. Darnach ist die Verwendung von Dessertwein zum Verschnitt mit Trunkwein gestattet, eine Erlaubnis, die sicher mehr theoretische als praktische Bedeutung besitzt. Auch ausländische Trauben und die aus ihr gewonnenen Traubenmaischen und Moste dürfen zur Haustrunkbereitung verarbeitet werden. Weiße Traubenmaische darf zum Zwecke der Trunkweinbereitung eine Zuckerung erfahren. Traubenmaische, Most und Wein können mit Zucker und Wasser beliebig gestreckt werden, da keine Rücksicht auf Alkohol- und Säuregehalt der Ausgangsprodukte geboten ist [81]). Die Zuckerung des Trunkweins darf mehrere Male erfolgen, ferner ist sie nicht an die am Weinbau beteiligten Gebiete gebunden. Die zugeführten Zuckerarten brauchen nicht technisch rein zu sein, jedoch ist der Zusatz gesundheitsschädlicher Stoffe

78) RGE. Bd. 47, S. 207.
79) Kom.-Ber. S. 47; RGE. Bd. 47, S. 207.
80) RG. stellt es auf die jeweilige Zusammensetzung des Mostextraktes ab: RGE. Bd. 48, S. 379; RGE. Bd. 47, S. 130.
81) RGE. Bd. 50, S. 208.

entsprechend § 10 des Nahrungsmittelgesetzes untersagt. Aus hygienischen Gründen ist auch der Gebrauch unreinen Wassers zur Herstellung von Haustrunk unzulässig.

Die Anzeigepflicht der Haustrunkbereitung bei der zuständigen Behörde bleibt vom Gesetz auf diejenigen Hersteller beschränkt, die gleichzeitig Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringen. Durch Angabepflicht der Menge und der dazu benötigten Stoffe will man solchen Produzenten die Möglichkeit nehmen, eine zu große Fülle von Trunkwein herstellen zu können, um damit der Gefahr einer übermäßigen Streckung ihrer Traubenweine zu begegnen [82]).

Die Kellerbehandlungsbestimmungen des § 4 müssen jedoch auch bei der Trunkweinherstellung beobachtet werden. Wohl entsteht eine erweiterte Freiheit für Haustrunk dadurch, daß die Vorschriften des § 4 nur für „entsprechend" anwendbar erklärt sind. Das will besagen, daß entsprechend der Natur des Trunkweins neben den erlaubten Ausgangsstoffen dem Erzeugnis bei seiner Kellerbehandlung diejenigen Substanzen zugefügt werden dürfen, die es zu seiner Gebrauchsfähigkeit nötig hat. So darf z. B. bei Verarbeitung getrockneter Weinbeeren auch die Zitronensäure verwendet werden, allerdings nur in solchen Betrieben, aus denen kein Wein gewerbsmäßig in Verkehr gebracht wird. Weinsäure darf dem Trunkwein nicht zugesetzt werden.

Der Bundesrat hat sich die Art- und Verwendungsbestimmung der einzelnen Zusatzstoffe vorbehalten, damit er, soweit es ihm notwendig erscheint, dieselben verbieten oder beschränken kann [83]). Er will durch die genaue Umgrenzung der erlaubten Stoffzusätze verhüten, daß Weinfälschungsmaterial unter der Schutzmarke der Trunkweinbereitung in den Weinkeller geschmuggelt werden könne. Auch die Kontrollerlaubnis und etwaige Beschränkung der Herstellungsmängel soll die Möglichkeit der Weinstreckung mit Haustrunk verhindern.

β) Nach den Entwürfen.

Der Mißbrauch, der infolge der großen Freiheiten bei Bereitung dieses Kunstweins betrieben wurde, hat zu einer wesentlichen Einschränkung bei Aufstellung der neuen Ge-

82) Kom.-Ber. S. 40 ff.

83) Bekanntmachung vom 26. November 1914, (RGBl. 14, 486) läßt den Zusatz von Obstmaische und von Obstgetränken zu.

setzentwürfe geführt. Bisher galt es als erlaubt, aus den Rückständen der Weinbereitung Haustrunk herrichten zu dürfen. Diese Rückstände umfassen sowohl Trester (Preßrückstände) als Hefe. Die neuen Gesetzentwürfe erlauben nur noch den Gebrauch von Traubenmaische, Traubenmost und frischen Weintrestern als Ausgangsstoff bei seiner Gewinnung. Selbstredend darf auch fertiger in- oder ausländischer Wein zur Trunkweinherstellung herangezogen werden. Die Verwendung frischer oder getrockneter Hefen, sowie getrockneter Weinbeeren ist demnach untersagt [84]). Mit dieser Einengung soll dem Weinfälschertum wieder eine Handhabe entzogen werden. Im übrigen sind die alten Herstellungsarten der Trunkweinbereitung beibehalten, sogar noch auf die Vermischungserlaubnis roter und weißer Weine, deutscher Dessert-, Weiß- und Schillerweine mit ausländischen Dessert-, Weiß- und Schillerweinen, sowie Hybridenwein mit anderen Weinen ausgedehnt worden [85]).

Die Zuckerung bei der Haustrunkbereitung bleibt weder räumlich, zeitlich noch örtlich begrenzt.

γ) Nach dem Gesetz von 1930.

Das endgültige Gesetz stimmt in allen Einzelheiten mit den Neuforderungen des letzten Entwurfes, sowie den Bestimmungen des 1909er Gesetzes überein, übertrifft dieselben lediglich in der genau abgegrenzten Angabe, in welcher Zeit Trunkwein hergestellt werden darf. Darnach ist es lediglich in der Zeit vom Beginn der Traubenlese bis zum 31. Dezember des betreffenden Jahres gestattet, Trunkwein zu fabrizieren. Man begründete amtlicherseits [86]) diese Begrenzung mit der Feststellung, daß die zur Haustrunkbereitung dienenden Ausgangsstoffe nur zur Zeit der Lese vorhanden seien.

84) Amtl. Begründung zu dem endgültigen Entwurf des § 11, Deutsche Weinztg. 1927, Nr. 5; Deutsche Weinztg. 1927, Nr. 56: Darlegungen d. Reichsmin. d. In. in Bezug auf Vierka-Traubenhefe.
85) Weingesetzentwürfe 1929/30 § 11.
86) Amtliche Begründung des endgültigen Entwurfs zu § 11.

IV. Kapitel.

Benennung und Etikettierung von Wein.

a) Bezeichnung naturreiner und gezuckerter Weine.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Die Namensregelung des Weines ist in dreifacher Hinsicht erfolgt. § 5 setzt die Bezeichnung für gezuckerte und naturreine Weine fest, § 6 regelt die Etikettierung des Weines hinsichtlich seiner geographischen Herkunft, während die §§ 7 u. 8 die erlaubte Benennung des Verschnitts umgrenzen.

Die so vom Gesetz scharf umrissenen Rechte und Verbote in der Weinbenennung liegen im Interesse der Erhaltung eines gesunden Weinbaues und Handels. Sie machen dem Unfug, mit dem Renommée klangvoller Namen den Mangel an Qualität mancher Handelsweine zu verdecken, ein Ende.

Gezuckerter Wein gilt als Wein schlechthin und darf als solcher in Verkehr gebracht werden. Aus dieser prinzipiellen Festlegung darf jedoch nicht gefolgert werden, daß gezuckerter und naturreiner Wein in allen Dingen gleichzustellen ist. In den Erläuterungen [87]) zum Weingesetz heißt es ausdrücklich, daß jeder Wein infolge eines Zuckerwasserzusatzes wohl an Handelswert und Geschmack gewinne, dagegen an Eigenart verliere. Daraus folgt eindeutig, daß naturreine Weine in ihrer Eigenschaft als Qualitätsprodukte in der äußeren Etikette gleichsam eine Schutzmarke für ihre Güte zu tragen berechtigt sind.

Negativ ausgedrückt, verbietet § 5 des Gesetzes, „gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung feilzuhalten oder zu verkaufen, die auf Reinheit des Weines oder auf besondere Sorgfalt bei der Gewinnung der Trauben deutet". Diese Bestimmung erstreckt sich in gleicher Weise auf inländische als auch auf ausländische Erzeugnisse. Die ausländische Gesetzgebung steckt ihre Grenzen in dieser Beziehung weiter, indem sie vorschriftsmäßig gezuckerte Weine als Naturprodukte anerkennt [88]). Französischer „Vin naturel" und italienischer „vino genuino" gelten also bei uns nicht ohne weiteres als Naturerzeugnisse, und es ist Pflicht jedes Importeurs, sich zu vergewissern, ob er gezuckerten oder tat-

87) Erläuterung zu § 5.
88) Günther, S. 38, 77.

sächlichen Naturwein einführt, um darnach die Benennung des Weines im Inland neu zu regeln.

Daß nur ein nach den gesetzlichen Bestimmungen gezuckertes Produkt in Verkehr gebracht werden darf, ist Voraussetzung für § 5.

Die Tätigkeit des „Feilhalten" und „Verkaufens" muß begrifflich näher erläutert werden. Nach einer Reichsgerichtsentscheidung [89]) wird ein Gegenstand feilgehalten, „wenn er dem Publikum, d. h. einer Mehrzahl von unbestimmt welchen und wieviel Personen im Gegensatz zu einem individuell bestimmten, abgeschlossenen Personenkreise zum Verkauf zugängig gemacht wird". Ein Angebot an bestimmte Personen genügt also nicht, vielmehr muß die Ware einem Publikum, wenn auch einem eingeschränkten Kreis, zugängig gemacht werden.

Das Feilhalten muß ein nach außen hin erkennbares Bereithalten des verkäuflichen Gegenstandes sein [90]). Dieses Bereithalten braucht sich nicht in einer öffentlichen Schaustellung und Darbietung des Gegenstandes, z. B. in einer Ladenschau, kundzutun, es kann ebenso gut in Zeitungsangeboten, Prospekten, Anschlägen, Auslegen von Angebotskarten und Proben zum Ausdruck gebracht werden.

Beim Winzer genügt also jede auf beliebige Art und Weise erkenntlich gemachte Anzeige, daß man verkaufsbereiten Wein zum Zwecke der Veräußerung auf Lager habe. Ob dieses Feilhalten durch versandte Proben, durch Inserate, mündliche Angebote, Plakate oder Prospekte erfolgt, ist nebensächlich.

Schließlich genügen nach den Umständen sogar bestimmte, dem Publikum oder gewissen Kategorien desselben bekannte Symbole, um das Feilhalten zu manifestieren. Reich [91]) versteht unter diesen Symbolen das Aushängen bestimmter Zeichen an Strauß- oder Heckenwirtschaften, um dadurch zu bekunden, daß dort selbstgebauter Wein frisch vom Faß ausgeschenkt werde. Auch diese Form des Angebots ist ein Weinfeilhalten im Sinne des Gesetzes. Zum Umfange der feilgehaltenen Ware gehört in diesem Falle der ganze zum Ausschank im Keller bereitgehaltene Vorrat, nicht nur das unmittelbar im Schenkraum bereitgehaltene Quantum.

89) RGSt. Bd. 40, S. 159.
90) RGSt. S. Bd. 42, S. 179.
91) Reich, S. 221.

Unter „Verkauf" einer Ware ist jede Veräußerung gegen Entgelt zu verstehen. Allerdings genügt der „Abschluß des obligatorischen Kaufvertrages allein nicht, sondern die Uebergabe der Ware an den Käufer muß hinzukommen". Erst durch Auslieferung des Kaufgegenstandes ist der Verkauf vollzogen [92]). Der Begriff des Verkaufs im Rahmen des Weingesetzes ist im weitesten Sinne zu nehmen. Er umfaßt außer der üblichen Art der Weinabgabe gegen Geld auch den Eintausch gegen eine andere Ware oder eine Hingabe an Zahlungsstatt.

§ 5 des Weingesetzes verbietet, einen gezuckerten Wein unter einer Bezeichnung, die auf Naturreinheit des Weines schließen läßt, in der eben begrifflich erläuterten Art feilzuhalten oder zu verkaufen. Bezeichnungen wie „rein, naturrein, echt, unverfälscht, zuckerfrei, Originalwein", auch hochtrabende Phantasienamen, wie „Naturperle, reiner Traubennektar", aus denen das weintrinkende Publikum möglicherweise auf die Naturreinheit des Erzeugnisses schließen könnte, sind also zur Benennung gezuckerter Weine nicht gestattet [93]). Zu den für verbesserte Weine unerlaubten Namen gehören auch die Bezeichnungen „Meßwein, Abendmahlswein oder Konsekrable Weine". Ebenfalls dürfen Namen, die auf eine besondere Sorgfalt bei Gewinnung der Trauben deuten, für gezuckerte Weine keine Verwendung finden. Solche Angaben sind lediglich naturreinen Weinen vorbehalten. Attribute, wie „Auslese, Ausbruch, Spätlese, Edelbeerauslese, Schloßabzug, Edelgewächs" dürfen sogar dann nicht zur Bezeichnung gezuckerter Erzeugnisse dienen, wenn die Trauben tatsächlich durch Auslese oder Spätlese gewonnen worden sind.

Eine weitere Beschränkung in der Namensregelung des gezuckerten Weines bedeutet das positiv ausgesprochene Verbot, „in der Benennung dieser Weine anzugeben oder anzudeuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergbesitzers sei". Kreszenzangaben, d. h. Angaben, die den Wein als Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers kennzeichnen, gebühren als unantastbares Vorrecht sowohl nach dem Gesetz als nach alter Verkehrsgepflogenheit nur ungezuckerten Naturweinen. Sie sollen dem Käufer oder Verbraucher eine bestimmte Garantie für die naturreine Be-

92) RGSt. S. Bd. 42, S. 179; Wein-Ges. I, S. 40.
93) RGSt. S. Bd. 46, S. 192.

schaffenheit des Erzeugnisses bieten. Verbotene Kreszenzangaben für gezuckerten Wein sind demnach Bezeichnungen, wie Kreszenz N. N., Wachstum N. N., Klostergut N. N., Staatsdomäne N. N., Pfarrgut N. N., sowie einfache Verbindung des Namens eines Weines mit dem Namen des Weinbergbesitzers. Auch verschleierte Angaben, wie Eigenbau, eignes Gewächs, selbstgebaut von . . .. selbstgezogen von . . ., Weine eigner Ernte unter getrennter Angabe des Liefernden sind verboten, da unbefangene Käufer trotz der auf dem Etikette räumlich getrennten Angabe in dem Namen des Weinhändlers einen Hinweis auf die Naturreinheit des Weines verstehen könnten.

Die Angabe einer Weinbergslage allein ohne den Namen ihres Besitzers darf jedoch auch dann für gezuckerten Wein verwendet werden, wenn diese Lage sich in alleinigem Besitz eines Weinproduzenten befände, da man nicht als allgemein bekannt voraussetzen kann, daß die betreffende Lage das Eigentum einer bestimmten Person ist [94]). Lagenamen allein ohne Wachstumsangabe sind als Benennung gezuckerter Weine gestattet.

Ebenfalls dürfen diese Weine den Namen des Weinhändlers tragen. Diese Erlaubnis wird dadurch nicht hinfällig, daß Weinerzeuger und Lieferant dieselbe Person sind. Nur muß die Angabe des Weinnamens und des Weinhändlers derartig räumlich auf dem Etikett getrennt sein, daß der Verbraucher über die innere Beschaffenheit des Getränkes dadurch nicht getäuscht werden kann.

Wenn wir eine positive Aufzählung der vom Gesetz erlaubten Angaben im Falle einer Zuckerung vornehmen wollen, bleiben die Bezeichnung der Weinbergslage, der Traubensorte (Riesling, Muskateller) und des Jahrganges bestehen. Die Regierung vertrat 1909 bei Aufstellung des Gesetzes den Standpunkt, sogar die Angabe der Weinbergslage gezuckertem Wein vorenthalten zu müssen [95]), da der Konsument in ihr ein Qualitätsattribut für naturreinen Wein erblicken könne. Nur die Erwägung, daß die Vorenthaltung der Lagebezeichnung den Vertrieb des gezuckerten Weines zu sehr erschwere, hat die Kommission bewogen, diese Angabe zu gestatten.

94) Zoeller, S. 46; Kom.-Ber. S. 59.
95) Vorläufiger Entwurf eines Wein-Ges. (Reichs-Anzeiger) vom 18. IV. 1908.

Die wirksame Durchführung der vom Gesetz erlaubten und verbotenen Bestimmungen bezüglich der Namensregelung gezuckerter Weine wird erleichtert und unterstützt durch die im zweiten Satze des § 5 aufgestellte Forderung: „Wer Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt, ist darnach verpflichtet, dem Abnehmer auf Verlangen vor der Uebergabe mitzuteilen, ob der Wein gezuckert ist und sich beim Erwerb von Wein die zur Erteilung dieser Auskunft erforderliche Kenntnis zu sichern." Dieser Zusatz ist von ungeheurer Wichtigkeit. Einerseits soll er die Gefahr beseitigen helfen, daß in unreellen Kreisen gezuckerter Wein als ungezuckerte Ware verkauft werden könne. andererseits soll der Konsument, der nicht in der Lage ist, nach dem Aussehen und Geschmack eines Weines auf dessen innere Beschaffenheit zu schließen, in ihm einen zuverlässigen Gradmesser finden, ob das von ihm gekaufte Getränk der gewünschten Beschaffenheit entspricht; sodann hat der Zusatz die wichtige Aufgabe, zu verhindern, daß bereits gezuckerter Wein bei Uebergang in einen anderen Besitz eine doppelte Zuckerung erfährt, indem er dem Käufer die Pflicht auferlegt, sich über den Zustand der gekauften Ware genau zu unterrichten.

Die Vorschriften treffen jeden, der Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringt. „Gewerbsmäßiges Inverkehrbringen bedingt eine fortgesetzte, auf Gewinnerzielung gerichtete Tätigkeit" [96]). Darnach begründet ein gelegentliches Verkaufen von Wein die Beobachtung der Auskunfts- und Erkundigungspflicht nicht. Allerdings kann ein einmaliges Handeln mit einer Ware genügen, um die Absicht des gewerbsmäßigen Verkehrs dokumentieren zu können.

Die Vorschriften des § 5 setzen eine weite Dehnbarkeit des Begriffs der Erwerbstätigkeit voraus. Sie treffen darnach auch denjenigen, „der aus eigenem Wachstum Wein in Verkehr bringt, sowie denjenigen, der aus Gefälligkeit den Wein eines andern zu verkaufen unternimmt" [97]). Winzer, Weinhändler, Zwischenhändler und Wirte unterliegen selbstverständlich dem Gebot der Informierung über den von ihnen gekauften Wein und der wahrheitsgemäßen Auskunftserteilung vor Uebergabe in andere Hände. Letztere Verpflichtung besteht allerdings nur dann, wenn der Abnehmer die Aus-

96) RGSt. S. Bd. 11, S. 333.
97) Erläuterungen S. 22.

kunft verlangt, ungefragt braucht der Verkäufer die Tatsache der Zuckerung nicht anzugeben.

Ferner ist er zu keiner genauen Auskunft über das Maß der Zuckerung des von ihm verkauften Weines verpflichtet. Die Menge des zugesetzten Zuckers darf in keinem Falle die gesetzliche Höchstgrenze übersteigen. Ihre genaue Angabe ist dadurch unwesentlich. Da das Gesetz ohne Ausnahme eine zweite Zuckerung verbietet, also eine Zuckerergänzung unmöglich ist, bleibt auch aus diesem Grunde die Angabe des Zuckerumfanges unnötig.

Nicht jeder Kaufliebhaber hat ein Recht auf Auskunftserteilung über die Beschaffenheit des Weines. Andernfalls wäre es einem Konkurrenten unter dem Deckmantel von Kaufsverhandlungen möglich, sich jegliche Kenntnis über die Güte einer feilgehaltenen Ware anzueignen. Vielmehr braucht der Verkäufer erst nach Abschluß des Kaufsvertrages die von ihm verlangte Informierung zu erteilen [98]). Als zeitlicher Endtermin der Auskunftspflicht wird die Uebergabe des Weines an den Käufer angesehen [99]). Nach Aushändigung der Ware erlischt also für den Verkäufer jede Pflicht der Aufklärung.

Händler, die Wein gewerbsmäßig in Verkehr bringen, müssen sich über die Beschaffenheit der von ihnen feilgebotenen Getränke die erforderlichen Kenntnisse verschaffen. Es besteht also für den Käufer die Pflicht, von seinem Fragerecht Gebrauch zu machen. Nötigenfalls muß er sogar den Chemiker zur Klarstellung der Zusammensetzung eines Weines zu Hilfe nehmen, wenn der Verkäufer als unreell bekannt ist, oder wenn der Käufer sich die Auskunft über die gezuckerte oder naturreine Beschaffenheit des Produktes erst nach dessen Uebergabe hat erteilen lassen, also zu einem Termine, an dem der Erwerber keine strafrechtliche Sicherung mehr besitzt.

Dieselbe Pflicht der Orientierung trifft außer dem gewerbsmäßigen Weinhändler auch jeden Privatverkäufer.

Das Gesetz will durch dieses Gebot verhindern, daß der Käufer eines gezuckerten Weines sich in dubio berechtigt glaubt, eine nochmalige Verbesserung durch Zucker vorzunehmen in der bloßen Annahme, daß das Getränk vor seinem Besitzwechsel noch keinen Zuckerzusatz erhalten habe. Die eben behandelte Deklarationspflicht, wie auch die Sicherung

98) RGSt. S. Bd. 46, S. 194. 99) Erläuterungen S. 22.

des Käufers gilt sowohl für inländische als für ausländische Weine. Damit soll verhütet werden, daß Verkäufer und Käufer, um ihrer Auskunfts- und Fragepflicht im Inland ledig zu sein, sich dem An- und Verkauf ausländischer Produkte zuwenden können.

β) Nach den Entwürfen.

§ 5 der Entwürfe zum neuen Weingesetz wurzelt in seinen Bestimmungen teilweise in den Forderungen des Gesetzes von 1909. Eine formelle Abänderung bedeutet die Vorschiebung des allgemeinen Verbotes „Wein unter einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkaufe vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in Verkehr zu bringen". Dieser erste Absatz ist die wörtliche Wiedergabe des § 4 Ziff. 3 des Lebensmittelgesetzes von 1927 [100]). Bezüglich Wein bringt der Vordersatz keine sachliche Herausschälung, daß jeder Wein, naturreiner wie auch gezuckerter, nur unter einer solchen Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden darf, die ihm nach seiner Beschaffenheit und Herstellungsart gesetzlich zukommt. Ein lebhafter Streit hat sich um die Abänderung der Namensregelung bei verbesserten Weinen entwickelt. Die Forderung der mittleren und kleineren Winzer von Mosel, Saar und Ruwer ging um die Erlaubnis, auch ihre gezuckerten Erzeugnisse unter eigner Namensangabe in Verkehr bringen zu dürfen [101]). Sie begründeten diese veränderte bisher nur dem Naturwein erlaubte Namensregelung vom wirtschaftlichen Standpunkt her in der ausführlichsten Weise. Die nördlich gelegenen Weinbaugebiete beanspruchten in den meisten Jahren eine Verbesserung ihrer Produkte, um dieselben konsumfähig zu machen. Die geschmackliche Abrundung des Weines durch Zuckerzufuhr sei also eine notwendige, keine freiwillige Maßnahme der Winzer. Wenn dieselbe im gesetzlichen Rahmen erfolge, bilde auch gezuckerter Wein ein gutes Getränk, ganz abgesehen davon, daß auch zwischen gezuckerten Weinen, je nach ihrer Lage und Behandlungsart beträchtliche Qualitätsunterschiede festzustellen seien. Demjenigen Weintrinker, der auf eine ihm zusagende gezuckerte Weinsorte zurückkommen möchte, sei dies da-

100) Lebensmittelgesetz von 1927 § 4.
101) Akten des Winzer-Verbandes von Mosel, Saar und Ruwer, Trier, dem Verfasser der Arbeit zur Verfügung gestellt.

durch fast unmöglich gemacht, weil das Getränk nicht durch den Namen seines Erzeugers irgendwie festgelegt sei. Andererseits wirke das Verbot der Produzentenangabe auch einer sachgemäßen Pflege und Verbesserung dieser Weine entgegen, da der Hersteller kaum an der Güte seiner Erzeugnisse interessiert sein könne in der sicheren Erkenntnis, daß dem Konsumenten ein Zurückgreifen auf seine Weine von gesetzeswegen unmöglich gemacht sei. Ferner bedeute das Verbot der Namensbenennung einen Eingriff in die Individualrechte der Winzer, deren Anerkennung und Schutz von der Rechtsordnung im Namensrecht verbürgt seien. Während jeder Kaufmann, Schriftsteller und Handwerker seine Produkte unter eignem Namen in Verkehr bringen dürfe, habe man dieses selbstverständlichste aller Rechte dem Winzer schlechthin abgesprochen, wenn er sein Weinerzeugnis durch Zuckerung einer vom Gesetz sanktionierten Kellerbehandlung unterworfen habe.

Die Wünsche der Klein- und Mittelwinzer sind in Kreisen der Naturweinerzeuger- und Händler auf heftigen Widerstand gestoßen. Als hauptsächlichstes Gegenargument betonten die ersteren [102]), daß das konsumierende Publikum durch Gewohnheits- und Gesetzesrecht in der Angabe der Wachstumsbezeichnung einen besonderen Hinweis auf die Naturreinheit eines Weines sehe. Wenn man die Namensnennung auch bei gezuckerten Weinen gestatten würde, so wäre damit einem großen Teile der Weintrinker die letzte Bürgschaft und Gewähr für die Naturreinheit eines Erzeugnisses genommen, da es für den Durchschnittsverbraucher unmöglich sei, die geplanten kleinen Unterschiede in der Namensregelung auseinanderhalten zu können. Im Interesse und zum Schutze des Weinkonsumenten müsse man also das bisherige Verbot der Namensbenennung gezuckerter Weine aufrecht erhalten.

Andererseits müsse aber auch vom Standpunkt des Produzenten aus an der bisherigen Regelung festgehalten werden. Wenn auch rationell gezuckerter Wein, Wein im Sinne des Gesetzes sei, so könne er doch nicht in allen Punkten einem Naturerzeugnis gleichgestellt werden, da er unter dem Einfluß der trockenen oder nassen Zuckerung eine Einbuße an Eigenart und Rasse erlitten habe. Die Wachstumsangabe

102) Akten des Verbandes deutscher Naturweinversteigerer.

sei aber bisher fast das einzige Sonderrecht des Naturweines gewesen. Ein Verzicht auf dieses Recht bedeute gleichsam ein Untertauchen guter Qualitätsweine in die große Masse kleiner und mittlerer Erzeugnisse. Das könne jedoch unmöglich im Sinne des Gesetzgebers sein, da Deutschland im Ausland seinen Namen als guter Weinlieferant lediglich seinen naturreinen Qualitätserzeugnissen verdanke, und es überdies im Interesse des gesamten Weinbaues liege, in der bevorzugten Namensregelung der Naturweine einen Ansporn zu möglichst hohem Gewinn unverbesserter Produkte zu erhalten.

Auch aus Weinhändlerkreisen kamen Einwände gegen die Ausdehnung des Namensrechtes auf gezuckerte Weine [103]). Man witterte einerseits in der Namensangabe des Winzers eine Gefahr für die Umgehung des Zwischenhandels, da dem Konsumenten in der Namensbezeichnung des Produzenten die Möglichkeit des direkten Bezuges vom Erzeuger gegeben sei. Andererseits gab man zu bedenken, daß, da Wein kein notwendiges Lebensmittel sei, das Maß seines Verbrauches von der fortwährenden Anregung abhängig bliebe, die das konsumierende Publikum durch reelle und am Verbrauch interessierte Weinhändler erhielte. Vom Standpunkt ihrer Unentbehrlichkeit als Vermittler zwischen Produzent und Verbraucher aus, glaubte man im Interesse des Weinbaues die Namensbezeichnung gezuckerter Weine ablehnen zu müssen, da sie neben der Gefahr der Ausschaltung des Weinhandels vor allem eine Verminderung des Weinkonsums in sich schlösse.

In diesem Für und Wider in der Frage der Wachstumsangabe bei gezuckerten Weinen hat der Entwurf zum neuen Weingesetz eine abwartende, sich allseitig deckende Stellung eingenommen. Den Wünschen der Naturweinproduzenten gegenüber trägt er Rechnung, indem er in Absatz II, Satz 2 des § 5 das Verbot der Bezeichnung Wachstum, Gewächs oder Kreszenz allein oder in Verbindung mit dem Namen eines bestimmten Weinbergbesitzers oder Weingutes bei verbessertem Wein aufrecht erhält. Allerdings wird die bisher unerlaubte bloße Namensangabe des Produzenten nicht beanstandet, ein Zugeständnis, das den Forderungen der Klein- und Mittelwinzer entgegenkommt. Abs. IV enthält allerdings die Einschränkung, daß die Reichsregierung mit Zustimmung des Reichsrates sich die Entscheidung vorbehält, „welche Be-

103) Akten des Weinhändlervereins von Mosel, Saar und Ruwer, Trier.

zeichnungen, Angaben oder Aufmachungen nach Abs. 1 und 2 verboten oder zulässig sind".

Sachlich ist hier den Ausführungsbestimmungen ein weites Gebiet eröffnet, da das Gesetz sich so die Möglichkeit gesichert hat, die endgültigen Vorschriften über Fragen der Originalabfüllung, des Korkbrandes, der Phantasiebezeichnungen und Aehnliches unter Ausschluß der Beratung aus Kreisen der Praxis zu treffen.

Die Forderungen des vorläufigen Gesetzentwurfes erfahren insofern eine Abänderung, als auf Beschluß von Reichswirtschaftsrat [104]) und Reichsrat [105]) im endgültigen Entwurf die Benennung der mit dem Seitz'schen Entkeimungsfilter behandelten Weine mit der Deklaration gezuckerter Weine auf eine Stufe gestellt werden. Dementsprechend sollen also alle Weine, die eine Unterbrechung der natürlichen Gärung mittels des E. K.-Filters erfahren haben, oder denen mit dem E. K.-Filter entkeimter Most zum Zwecke der Süßung zugefügt worden ist, denselben Benennungsgesetzen unterliegen, wie gezuckerte Weine, obwohl die mit dem E. K.-Filter steril gemachten Produkte ohne jeglichen Zuckerzusatz ihre Süßigkeit nur ihrem eigenen natürlichen Zucker verdanken. Konsequenterweise muß nun auch die Auskunftspflicht auf diese E. K.-Weine übertragen werden, da es für die Benennung und die weiteren Verschnittmöglichkeiten dieser Erzeugnisse wichtig zu wissen ist, ob und wieweit das Produkt schon vorher verschnitten oder aufgesüßt worden ist.

γ) Nach dem Weingesetz von 1930.

§ 5 des neuen Weingesetzes lehnt sich nur teilweise an die bisherigen gesetzlichen, sowie in den Entwürfen neugeforderten Regelungen an. Er übernimmt im Gegensatz zu dem bisherigen § 5 eine Bestimmung des Lebensmittelgesetzes vom 5. VII. 27, wonach es ganz allgemein verboten ist „Lebensmittel (hier Wein) unter einer irreführenden Bezeichnung, Angabe oder Aufmachung anzubieten, zum Verkauf vorrätig zu halten, feilzuhalten, zu verkaufen oder sonst in den Verkehr zu bringen."

104) Ber. des vorl. Reichswirtschaftsrates zu § 5.
105) Parlamentsbericht d. Vereinigung d. deutschen Bauernvereine Nr. 30/30.

Bezüglich der Deklaration gezuckerter Weine schließt das jetzige Gesetz sich den Wünschen des endgültigen Gesetzentwurfes an, d. h. es ist von jetzt ab eindeutig erlaubt, verbessertem Wein den Namen seines Wachsortes, seiner Weinberglage, den Jahrgang seines Wuchses, sowie die Angabe der Traubensorte zu geben. Ferner darf gezuckerter Wein den Namen seines Produzenten tragen, wenn jede weitere Angabe, wie Gewächs, Wachstum, Kreszenz oder ähnliche Atribute unterlassen wird. Auch alle übrigen Hinweise, die auf Reinheit eines Getränkes oder auf besondere Sorgfalt bei seiner Gewinnung schließen lassen (Auslese, Trockenbeerauslese, Spätlese usw.) dürfen verbesserten Weinen nicht beigefügt werden.

Dagegen steht es Naturweinen frei, alle Deklarationsmöglichkeiten, die im Weinverkehr für solche Edelprodukte gebräuchlich sind, für sich unbeschränkt in Anspruch zu nehmen.

Auslandsweine unterliegen in vollem Umfange den Deklarationsvorschriften unserer inländischen Weinprodukte.

Gemäß § 12 sind auch Traubenmaische und Traubenmost als Vorprodukte zu Wein dessen Benennungsvorschriften unterworfen.

Die große Neuerung in § 5 des jetzigen Weingesetzes betrifft die Benennung der mit dem E. K.-Filter behandelten Weine, sowie der mit sterilem Most versetzten Naturweine. Die jetzige Regelung bedeutet einen Erfolg der Kellerwirtschaftserrungenschaften. Durch die im Gesetz eindeutig festgelegte Benennung der sogen. E. K.-Weine ist die im § 4 Abs. 2 des jetzigen Weingesetzes einschränkende Bestimmung „in den Ausführungsbestimmungen kann die Anwendung bestimmter Verfahren der Kellerbehandlung verboten oder nur unter Beschränkung zugelassen werden“ bezüglich der E. K.-Filter-Behandlung völlig gegenstandslos geworden. Indem § 5 des Gesetzes die Deklaration der mit dem E. K.-Filter filtrierten Weine im einzelnen klarlegt, sanktioniert er gleichzeitig die erlaubte Anwendung dieses Kellerverfahrens.

Entgegen den Forderungen des Reichsrates, die mit dem E. K.-Filter behandelten Weine, sowie die mit sterilem naturreinem Most versetzten Naturweine in der Benennung gezuckerten Weinen gleichzusetzen, beschloß der Reichstag die ebengenannten Produkte, da ihnen kein wesensfremder Zucker eingefügt werde, als Naturweine anzusprechen. Sie genießen

also auch alle Rechte der Naturweine. Allerdings stellt das Gesetz die Bedingung, daß Naturweine, die durch Filtration entkeimt worden sind, nur dann die besonderen Prädikate als Gewächs, Kreszenz oder Auslese führen dürfen, wenn die Behandlung mit dem E. K.-Filter erst nach vollendeter Gärung erfolgt ist. Der Begriff der „vollendeten Gärung" war in einer Beratung zu den Ausführungsbestimmungen zum Weingesetz dahin definiert worden, daß dieselbe dann erfolgt sei, „sobald nach üblicher Kellerbehandlung der Wein von der Hefe getrennt werde." Ist die Filtration der Weine vor vollendeter Gärung vor sich gegangen, so gelten diese Getränke zwar als naturrein, dürfen aber nur die Vorzugsprädikate Gewächs, Kreszenz, Edelprodukt usw. unter gleichzeitiger Deklaration ihrer Filterbehandlung führen. Die Angabe der Filterbehandlung wird nicht verlangt, wenn die Bezeichnungen naturrein, Kreszenz, Gewächs oder ähnliche Angaben unterbleiben. Auch nach vollendeter Gärung (z. B. zweijähriger) sind filtrierte Weine deklarationsfrei und genießen unbeschränkt sämtliche Vorrechte der übrigen Naturweine.

Bezüglich der Buchführungspflicht ergibt sich nach § 19, daß auch die mit Most gesüßten Weine inbezug ihrer Herstellungsart dem Buchführungszwang unterliegen.

Mit vorstehender Benennungsaufzählung sind die Neuregelungen des § 5 des jetzigen Weingesetzes erschöpft. Da infolge der schnellen Verabschiedung des neuen Weingesetzes eine ausführliche Um- und Neubearbeitung der das Gesetz erläuternden Ausführungsbestimmungen vorläufig nicht erfolgen konnte, ist es leicht möglich, daß sich bei nachfolgender Kommentierung noch die eine oder andere Aenderung der gesetzlichen Namensregelung ergeben kann. Aller Voraussicht nach werden dieselben, da der Gesetzeswortlaut sehr klar formuliert ist, kaum von wesentlicher Bedeutung sein können.

b) Regelung der Weinbenennung hinsichtlich der geographischen Herkunft.

a) Nach dem Weingesetz von 1909.

Der Herkunftsort einer Ware ist gewöhnlich für ihre Wertbemessung von großer Wichtigkeit. Diese generelle Behauptung gewinnt an Bedeutung, wenn es sich um Wein handelt. Bei kaum einem anderen Produkt fällt die Wachs-

tumsstelle so entscheidend in die Wagschale, da die Natur eines Weines schlechterdings in ihrer Eigenart von ihrem Ursprungsort abhängig ist. Denn dessen Bodenverhältnisse und Lage zur Sonne sind neben der Verschiedenheit der Traubensorte für die leichte, schwere oder bukettreiche Art eines Weines bestimmend. Die Namensregelung des Weines vom geographischen Standpunkte aus war infolge des Abhängigkeitsverhältnisses zwischen Herkunftsort und Qualität von ungeheuerer Tragweite.

Vor der Aufstellung des Weingesetzes von 1909 unterlag die geographische Namensangabe für Wein sowohl dem Warenbezeichnungsgesetz von 1894 [106]) als auch dem Wettbewerbsgesetz von 1896 [107]), die den Schutz der Herkunftsangabe zum Inhalt hatten. Darnach bedrohte das Gesetz denjenigen mit Strafe, der Waren mit fälschlichem Namen zum Zweck der Täuschung über Beschaffenheit und Wert in Verkehr brachte oder feilbot. Trotz dieses Verbotes riß der Mißbrauch, Weine mit beliebigen Namen zu versehen, immer mehr ein. Man fand in Abs. 2 des § 16 des Warenbezeichnungsgesetzes eine rechtfertigende Handhabe für dieses unredliche Tun. Abs. 2 besagt: „Die Verwendung von Namen, welche nach Handelsgebrauch zur Benennung gewisser Waren dienen oder deren Herkunft bezeichnen sollen, fällt unter diese Bestimmung nicht." Demgemäß suggerierte man dem Konsumenten, daß der Herkunftsort des Weines keine tiefere Bedeutung für dessen Eigenart habe, sondern daß nur einige hervorstechende Merkmale und ein sich stets gleichbleibender Preis das ausschlaggebende Moment bei der Benennung und Lieferung von Weinen seien. Naturgemäß verschwand unter solchen Voraussetzungen im Verkehr vielfach das Zusammenhangsgefühl des Weines mit seinem Wachstumsort.

Wein galt meist nur als Rohstoff, aus dem man eine Ware mit hochtrabenden Namen herstellen konnte.

Gleichzeitig sorgte man in Weinhändlerkreisen für ein allmähliches Entwerten und Verschwinden von Weinherkunftsbezeichnungen, um statt dessen die Verbreitung typisierender Gattungsnamen zu betreiben. Diese Mißbräuche konnten im Schutze einer subjektiven meist laxen Rechtsauslegung herrlich gedeihen. „Das, was Gesetz als Aus-

106) § 16 ff. des Gesetzes zum Schutze der Warenbezeichnungen von 1894
107) § 1, 4 d. Ges. z. Bekämpfung d. unlauteren Wettbewerbs von 1896.

nahme gewähren wollte, nahm der Weinhandel als Regel für sich in Anspruch“ [108]).

So standen die Dinge zur Zeit der Aufstellung des Weingesetzes von 1909. § 6 dieses Gesetzes hat die Aufgabe, dem geltenden Unwesen der Gattungsbezeichnungen zu steuern und durch Einführung geographischer Weinnamen wieder gesunde Zustände im reellen Weinbau- und Handel herzustellen. Der oberste Grundsatz des Gesetzes fordert demnach: „im gewerbsmäßigen Verkehr mit Wein dürfen geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden“. Vorbedingend für die Ausführungsmöglichkeit dieses Gebotes war die gleichzeitige Außerkraftsetzung der bisher geltenden §§ des Warenbezeichnungs- und Wettbewerbsgesetzes für Wein.

Allerdings hat das Gesetz im Abs. 2 Satz 2 des § 6, gleichsam als Entschädigung für den Wegfall der bisher geltenden Gattungsnamen, wieder eine Durchlöcherung des im Vordersatz aufgestellten Prinzips vorgenommen und einige Freiheiten in der Namensbenennung gestattet, auf die später näher einzugehen ist.

Satz 1 des § 6 bestimmt demnach, daß im gewerbsmäßigen Verkehr mit Wein, d. h. wenn mit ihm eine fortgesetzte auf Gewinnerzielung gerichtete Tätigkeit vorgenommen wird, geographische Namen nur zur Kennzeichnung der tatsächlichen Herkunft des Getränkes dienen dürfen. Dagegen ist es nicht verboten, im bloß geselligen Verkehr oder bei gelegentlichem Verkauf eines geringen Weinquantums die Flaschen mit unrichtiger geographischer Etikette zu versehen [109]).

Den Begriff „der geographischen Bezeichnungen“ haben die Erläuterungen näher umgrenzt. „Er umfaßt alle Namen von wie immer abgegrenzten Teilen der Erdoberfläche, also ebensowohl Namen von Landschaften und Teilen einer Landschaft (Flur, Berg, Berghang usw.) wie von politischen Bezirken (Land, Kreis, Gemeinde, Ortschaften)“ [110]). Vielfach werden Flüsse, Gemarkungen und Lagen als geographische Benennung für Wein gewählt. Neben den offiziellen Namen einer Gegend können auch historische oder mundart-

---

108) Günther-Marschner zu § 5.
109) Zoeller, S. 49.
110) Erläuterungen S. 23.

liche als geographische Herkunftsangabe dienen, selbst wenn die letzteren im amtlichen Verkehr nicht zugelassen sind.

Das Gesetz macht keinen Unterschied zwischen der Namensregelung in- und ausländischer Weine [111]). Auch bei Auslandsweinen müssen geographische Bezeichnungen auf Wahrheit beruhen, d. h. der Traubenherkunft des jeweiligen Weines faktisch entsprechen. Während bei uns jedoch die Grenzen der in Frage kommenden Gebiete sehr flüssig sind, da sie nicht nur gesetzlich und verwaltungstechnisch, sondern auch verkehrsüblich festgelegt sein können, haben verschiedene auswärtige Staaten dagegen ihre Weinbaugebiete in bestimmte Regionen eingruppiert, z. B. die Aufteilung des Tokayergebietes in Ungarn und die Umgrenzung der Champagne und des Bordeaux-Gebietes in Frankreich. Mit Portugal hat Deutschland überdies im deutsch-portugiesischen Handelsvertrag von 1910 [112]) eine Sondervereinbarung wegen Madeira- und Portwein getroffen, die im Grund nur eine Unterstreichung und Bekräftigung der gesetzlichen Namensregelung geographischer Herkunftsbezeichnungen darstellt. Darnach ist es im innern Verkehr des Deutschen Reiches untersagt, einen Wein als Madeira- oder Portwein zu verkaufen, der nicht Erzeugnis der betreffenden portugiesischen Bezirke des Duro und der Insel Madeira ist. Madeira- und Portwein sind also Ursprungsbezeichnungen im strengen Sinne des Gesetzes. Ueber die letzten Konsequenzen dieser Bestimmungen wird im folgenden Paragraphen beim Verschnitt noch zu sprechen sein.

Wenn Phantasienamen eine geographische Bezeichnung enthalten, unterliegen sie gleichfalls den Vorschriften des § 6 S. 1. Ein „Moselblümchen" muß also an der Mosel gewachsen sein. Fingierte Lagenamen dürfen nicht in Verbindungen mit Gemarkungsnamen gebraucht werden, um Täuschungen und Verwechslungen vorzubeugen [113]).

Oberstes Gesetz für alle geographischen Weinbenennungen ist also das Recht auf Echtheit und Wahrhaftigkeit. Ein Zwang, die Herkunft des Weines geographisch zu bezeichnen, besteht nicht, aber wenn die Etikette eines Weines geographische Merkmale enthält, müssen dieselben der Wirklichkeit entsprechen. Maßgebend für die Echtheit der Her-

111) RGSt. S. Bd. 40, S. 288; RGSt. S. Bd. 45, S. 143.
112) RGBl. 1910 S. 679.
113) Wein-G. E. II, S. 23.

kunftsbezeichnung ist der Ort der Traubengewinnung, nicht der Ursprungsort der Rebstöcke [114]).

Abs. II des § 6 durchbricht die strengumgrenzten Forderungen der geographischen Herkunftsbezeichnungen in unkonsequenter Weise, indem er „die Anwendung der Namen einzelner Gemarkungen oder Weinbergslagen, die mehr als einer Gemarkung angehören, erlaubt, um gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse benachbarter oder nahegelegener Gemarkungen oder Lagen zu bezeichnen".

Die Festlegung dieser „Sammelnamen" zur Benennung gleichartiger und gleichwertiger Weine ist vom Gesetz aus handelstechnischen Erwägungen heraus zugelassen worden. Im Laufe der langen Mißstandsjahre hatte sich nämlich im Weinverkehr eine Reihe von Gepflogenheiten herausgebildet, die infolge gerichtlicher Sanktionierung den Anschein verbürgter Rechte erwecken konnte. Lagenamen z. B., die sich in längerer Entwicklungszeit als charakteristisch für Weine mit bestimmten Eigenschaften aus der ungeheueren Menge kleiner und kleinster Gemarkungsnamen herauskristallisiert hatten, hätten nur unter schwerem Eingriff in selbst gezüchtete Rechte mit einem Schlage von dem Weingesetz beseitigt werden können. Um solche Härten zu vermeiden und in der Einsicht, daß der Gebrauch einiger typischer Sammelnamen den Verkehr mit Wein tatsächlich wesentlich vereinfache, wurde demgemäß beschlossen, den Gebrauch einzelner Namen von Gemarkungen und Weinbergslagen als Sammelnamen weiterhin beizubehalten.

Als Gemarkungen faßt das Gesetz das politische Gebiet einer Ortsgemeinde auf. Gemarkung deckt sich also mit Gemeindebezirk.

„Weinbergslagen sind teils katastermäßig eingetragene, teils im Volksmund gebräuchliche Namen für den Weinbau dienende Geländeteile" [115]). Diese sind nicht auf den Gemeindebezirk einer Gemarkung beschränkt, sondern können sich über die Grenzen zweier Ortsgemeinden erstrecken.

Das Gesetz macht sogar die Durchziehung zweier Gemarkungen von einer Weinbergslage zur Vorbedingung, wenn der Name derselben als Sammelnamen benutzt werden darf.

---

114) Bayer. Oberstes Landesger. v. 17. X. 1911: Wein-GE. I, S. 50.
115) Hofacker § 6, S. 56.

Als charakteristisches Beispiel eines erlaubten Sammelnamens dient der berühmte „Brauneberg" der Mittelmosel, dessen Gebiet geographisch den beiden Gemarkungen Maring und Dusemond (heute Ort Brauneberg) zugehört.

Das Gesetz knüpft weiterhin den Gebrauch von Gattungsnamen an die Bedingung, daß nur solche Weinzentralorte als Sammelnamen in Frage kommen können, die im Verkehr nach der Güte und Menge ihrer Erzeugnisse eine hervorragende Stellung einnehmen. Diese Einschränkung schließt also die Anwendung unbekannter Weinorte von vorneherein als Sammelnamen aus.

Außerdem verfolgt das Gesetz eine weitere Einengung in der erlaubten Anwendung von typisierenden Bezeichnungen, indem es ausdrücklich ihre Benutzungsmöglichkeit nur für „gleichartige und gleichwertige" Erzeugnisse benachbarter und nahegelegener Gemarkungen und Lagen gestattet. Das Gesetz geht dabei von der Voraussetzung aus, daß Erzeugnisse naher Umgebung infolge der großen Aehnlichkeit der natürlichen Bodenbedingungen auch in der Art ihrer Produkte eine gewisse Verwandtschaft besitzen müssen, und gestattet demnach für benachbarte und nahegelegene Weine der gleichen Güte an innerer Beschaffenheit. Geruch. Geschmack und Aussehen die Anwendung derselben geographischen Deklaration [116]).

Der Begriff des „Benacht- oder Nahegelegenseins" soll in diesem Zusammenhang weder als zu eng noch zu weit gefaßt werden [117]). Es unterliegt dabei keinem Zweifel, daß z. B. sämtliche Orte des Mosel- oder Rheingebietes nicht mehr als benachbart gelten können. Dafür ist die räumliche Entfernung zwischen dem Elsaß und Koblenz oder Worms und Rüdesheim z. B. doch zu beträchtlich, als daß die jeweiligen Bodenverhältnisse noch als adäquat angesehen werden können. Dagegen dürfen unbekanntere Wein-Nebenorte unbedenklich als dem nächstgelegenen Hauptweinplatz benachbart und nahegelegen gelten, und ihre Weinprodukte, wenn sie einander an innerem Wert gleichstehen, unter der Schutzmarke des bekannten Ortes in Verkehr bringen.

---

116) Kom.-Ber. S. 35.

117) Stenogr. Ber. S. 74, 48 über Reichstagssitzung vom 9. III. 1909; Erklärung d. Staatssekretärs d. I. von Bethmann-Hollweg.

β) Nach den Entwürfen.

Die neuen Gesetzentwürfe bringen eine wesentliche Verengung im Gebrauch der bisher erlaubten Gattungsnamen. Im Hinblick auf ungeheuere Mißstände [118]), die sich unter dem Deckmantel der Sammelnamenerlaubnis eingebürgert haben, sah die Reichsregierung sich zu dieser Gesetzesmaßnahme gezwungen, in dem sicheren Bewußtsein, daß es von großem Schaden für den deutschen Weinbau sei, wenn geringere und mittlere Produkte unter hochtrabenden Gattungsnamen den Weinmarkt bevölkerten.

Die neuen Entwürfe bleiben, um unnötige Härten zu vermeiden, bei der erlaubten Anwendung einzelner bekannter Gemarkungsnamen als Sammelzeichen unter den bisher üblichen Voraussetzungen, schränkt hingegen die Verwendung von Lagenamen, die mehr als einer Gemarkung angehören, erheblich ein. „Weine aus Weinbergslagen, die über die Grenze zweier oder mehrerer Gemarkungen hinübergreifen, drüfen neben der betreffenden Lagebezeichnung den Namen jeder dieser Gemarkungen tragen". Das besagt also in aller Deutlichkeit, daß die Namen von Weinbergslagen, die sich geographisch über mehrere Gemeindebezirke erstrecken, von jetzt ab nicht mehr als Sammelbezeichnung dienen dürfen, sondern lediglich in Verbindung mit dem Namen der einzelnen Gemarkungen, denen sie ihrer Lage nach angehören, als strenge Herkunftsdeklaration zu verwenden sind.

Von Seiten des deutschen Weinhandels [119]) wird gegen dieses Verbot der Verwendung von Lagenamen als Sammelbezeichnung scharfer Widerspruch erhoben, da er fürchtet, daß durch diese Namensbeschränkung die Bewegungsfreiheit des Weinhandels eine allzu fühlbare Einengung erfahre, und so der Absatz deutscher Erzeugnisse wesentlich erschwert würde. Ferner macht er darauf aufmerksam, daß infolge der neuvorgeschlagenen Bestimmung eine Reihe bisher üblicher Gattungsnamen zum Nachteil sowohl der betreffenden Gemeinden als der Verbraucherschaft verschwinden müßten, ein Umstand, der sich zu ganz besonderer Wichtigkeit beim Weinexport entwickle, da man gerade im Ausland in Unkenntnis der vielen deutschen Weinorte, gleichbleibende Be-

118) Rafa-Korrespondenz 1930, Nr. 266.
119) Akten des Weinhändlerverbandes v. Mosel, Saar und Ruwer, Trier.

nennungen auf den Etiketten zu sehen gewohnt sei und wünsche.

Aber auch für unsere deutsche Weinkarten sei der Gebrauch einiger guter bekannter Weinnamen höchst wertvoll. da sie dem Konsumenten einerseits die Wahl vereinfachen helfen und sich andererseits in ihrer beschränkten Anzahl dem Gedächtnis leichter einzuprägen vermöchten. Das Auftauchen neuer Weinnamen wirke lediglich verwirrend auf den Verbraucher und könne daher kaum zum Vorteil für den Weinbau sein.

γ) Nach dem Weingesetz von 1930.

Die Neuforderungen der beiden Entwürfe. die bisher üblichen geographischen Herkunftsbezeichnungen im eben dargelegten Sinne einschränken zu wollen, stieß bei der Beratung des Gesetzes auf den heftigsten Widerstand der Reichstagskommission [120]). Aus handelstechnischen Gründen wurde die amtliche Einengungsbegründung des Regierungsentwurfes abgelehnt und § 6 des alten Weingesetzes in seiner bisherigen Fassung rekonstruiert.

Nach wie vor bleibt also die Anwendung der Namen einzelner bekannter Gemarkungen, sowie sämtlicher Weinbergslagen, die geographisch mehr als einer Gemarkung angehören, gestattet, um gleichartige und gleichwertige Erzeugnisse benachbarter und nahegelegener Lagen damit zu bezeichnen. Der Reichstag sah sich zu dieser Durchbrechung der strikten Spitzenforderung des § 6: „Im gewerbsmäßigen Verkehr mit Wein dürfen geographische Bezeichnungen nur zur Kennzeichnung der Herkunft verwendet werden" gezwungen. um weitverbreitete Gewohnheitsrechte, die sich im Weinhandel und Verkehr als durchaus bewährt erwiesen hatten. weiterhin zum Nutzen von Produzenten und Konsumenten bestehen zu lassen.

§ 6 erhielt einen Zusatz in der Bemerkung, daß die Ausführungsbestimmungen die beiden Begriffe „benachbart" und „nahegelegen" in der vom Gesetz erwünschten Form näher präzisieren sollen.

120) Parlamentsbericht der Vereinigung der deutschen Bauernvereine Nr. 36/30.

c) und d) Benennungsrecht des Weißweinverschnittes vom geographischen Gesichtspunkte aus und die Deklarationspflicht von Rot-, Weiß-Verschnitten.

a) Nach dem Weingesetz von 1909.

§ 7 und § 8 enthalten die Bestimmungen der Namensregelung von planmäßig gemischten Weinen. Während im § 2 des Gesetzes die erlaubten und verbotenen Verschnittmöglichkeiten dargestellt sind, regelt § 7 das Benennungsrecht des Weißweinverschnittes vom geographischen Gesichtspunkte her und § 8 die Deklarationspflicht von Rot-Weißverschnitten, wenn diese als Rotwein in Verkehr gebracht werden. Sie runden also die in den vorstehenden Kapiteln behandelte Frage der Weinetikettierung auf dem bisher noch unerfaßten Gebiete der Verschnittprodukte ab.

Verschneiden von Wein ist ein alter Handelsbrauch, der lediglich geschmackliche und wirtschaftliche Momente für seine Berechtigung in Anspruch nehmen darf. Er ermöglicht trotz der großen Verschiedenheit der Verhältnisse in den einzelnen Weinbaugebieten und der durch sie bedingten Charaktermannigfaltigkeit der verschiedenen Weine eine Anpassungsmöglichkeit der qualitätsverschiedenen Erzeugnisse durch planmäßiges Vermischen miteinander. Weine weichen Charakters oder plumper Fülle z. B., die eine ungünstige Entwicklung versprechen, können durch Mischen mit Produkten entgegengesetzter Eigenschaften einen völligen Ausgleich dieser Mängel erfahren. Insofern als der Weinverschnitt das Produkt einer Vermengung verschiedener Weine darstellt, bedarf die Benennung dieses Gemischs einer besonderen Regelung.

Vorauszuschicken ist, daß der Verschnitt als solcher nicht deklariert zu werden braucht. Auch ist niemand gezwungen, den Verschnitt unter einer Herkunftsbezeichnung in Verkehr zu bringen. Geschieht dies jedoch, so ist die Benennung an bestimmte Forderungen gebunden.

§ 7 setzt voraus, daß Mischweine trotz verschiedener Herkunft der einzelnen Erzeugnisse, ihre Benennung nach einem dieser Anteile vornehmen. Maßgebend für den namengebenden Anteil müssen zweierlei Umstände sein; einmal ist erforderlich, daß er in der Gesamtmenge den überwiegenden Prozentsatz ausmacht, zum andern muß seine Art das Charakteristikum der ganzen Mischung darstellen. Das Gesetz

hat das Minimum der Weinmenge, die unbedingt notwendig ist, um einem Verschnitt den Namen geben zu können, genau bestimmt, in dem gefordert wird, daß sein Umfang mehr als 50% zu betragen hat. Es könnte z. B. der Fall eintreten, daß ein Mischungsanteil für die Gesamtmenge artbestimmend wäre, ohne aber den angegebenen Prozentsatz zu erreichen. Eine Herkunftsbenennung der Mischung nach der artbestimmenden Komponente wäre demnach nicht gestattet.

Die Artbestimmung eines Weines umfaßt vorwiegend dessen Geruch, Geschmack und Aussehen, kurz die Summe der Eigenarten, die ihn von anderen Weinsorten unterscheiden [121]). Je eigentümlicher das Gepräge eines Weines ist, desto mehr wird sich dessen Art auch bei einer Mischung von weniger bestimmt getönten Weinen durchsetzen können. Wenn der Charakter eines Weines die übrigen Arten einer Mischung so stark beherrscht, daß diese völlig bis zur Unbestimmbarkeit zurücktreten, wird man bei vorausgesetztem Meistanteil innerhalb der Menge, das Gemisch nach dem Herkunftsort des artbestimmenden Weines benennen dürfen. Ist aber die Eigenart eines Weines so schwach, daß dieselbe trotz überwiegender Menge in der Gesamtmischung deren Art nicht zu bestimmen vermag, so darf der Verschnitt trotzdem nicht nach seinem quantitativ größten Anteil bezeichnet werden [122]). In derartigen Fällen muß der Wein eine ganz allgemeine Benennung tragen.

Durch die Bedingung der Artbestimmung und überwiegenden Menge, damit ein Anteil der Mischung namengebend sei, wollte das Gesetz eine gewisse Garantie schaffen, daß Verschnitte nicht vorwiegend aus zu geringen Erzeugnissen hergestellt und ungeachtet dessen unter hochtrabender Etikette in Verkehr kämen, ferner daß nicht Produkte, die aus einem großem Quantum ausländischer, kleiner Weine zusammengesetzt sind, unter deutschem Namen als deutsche Erzeugnisse in den Handel übergingen. Diesen betrügerischen Absichten schiebt besonders der zur Namengebung geforderte Mengenanteil einen Riegel vor.

Nach dieser prinzipiellen Voraussetzung zur Verschnittbenennung folgt nun die Namensregelung im besonderen. Allgemein kann gesagt werden, daß die Deklarationsbestimmungen denjenigen unvermischter Produkte angelehnt

121) Erläuterungen S. 24.
122) Windisch, § 7.

wurden. Gemarkungsnamen dürfen demnach als Verschnittbezeichnung benutzt werden, wenn den Forderungen der Artbestimmung und des Ueberwiegens in der Gesamtmenge entsprochen ist. Ob der namengebende Anteil gezuckert oder naturrein ist, bleibt dabei ohne Einfluß. Statt des Originalnamens der namengebenden Komponenten darf der Verschnitt sogar gemäß § 6 II, 2 auch den diesem zukommenden Sammelnamen führen.

Verschnitte können auch mit Verschnitten gemischt werden, in welchem Falle ebenso die Bestimmung des § 6 II, 2 ihre Anwendung erfährt. Das besagt also, daß Anteile, die berechtigt sind den Namen eines anderen Anteiles zu führen, weil sie mit ihm gleichartig und -wertig, dazu benachbart oder nahegelegen sind, letzterem bei Prüfung der überwiegenden Menge zugerechnet werden dürfen. Wenn drei Teile Wehlener und drei Teile Uerziger mit vier Teilen Kiedricher gemischt werden sollen, so darf die Mischung als zehn Teile Wehlener oder 10 Teile Uerziger in Verkehr gebracht werden, da Wehlen und Uerzig zu demselben engeren Weinbaugebiet gehören, und innerhalb der Verschnittmischung quantitativ und artbestimmend überwiegen. Für den Gebrauch von Lagenamen als Bezeichnung eines Verschnittes macht das Gesetz eine deutliche Unterscheidung, indem es für die Anwendung der im § 6, II, 2 genau umgrenzten Sammellagenamen eine andere Anwendungsmöglichkeit konstruiert als für die sonstigen Lagenamen. Sammelnamen, d. h. Namen für Weinbergslagen, die mehr als einer Gemarkung angehören, dürfen wie Gemarkungsnamen verwendet werden, d. h. der namengebende Verschnittanteil darf gezuckert sein. Negativ ausgedrückt besagen Sammellagenamen als Verschnittbezeichnung nicht, ob der namengebende Verschnittanteil gezuckert ist oder nicht; ferner nicht, ob er tatsächlich aus der angegebenen Lage oder aus einem andern ihm nahegelegenen oder benachbarten Gebiete stammt.

Alle übrigen Lagenamen dürfen nur dann als Namensbenennung eines Verschnittes fungieren, wenn die namengebende Komponente ungezuckert ist und tatsächlich dem genannten geographischen Herkunftsort entstammt.

Der Zuckerung der Nebenanteile steht kein Verbot entgegen [123]). Auch ihre Herkunft unterliegt keinen be-

123) Günther-Marschner, S. 153.

sonderen Bedingungen. Es ist dabei sogar unbeträchtlich, ob die Nebenanteile in- oder ausländischen Ursprungs sind.

Die gesetzliche Erlaubtheit des Gebrauches eines Lagenamens, auch wenn die Nebenanteile des Verschnittes gezuckert sind, kam sowohl dem Verlangen der Konsumenten als dem der Winzer entgegen. Die Angabe des Weinbergsbesitzers selbst bei naturreinen Verschnitten ist dagegen verboten. Wachstumsbezeichnung ist vom Gesetz lediglich als Privileg naturreinen unverschnittenen Weinen vorbehalten.

Ein Verschnitt im Sinne des Gesetzes liegt allerdings nicht vor, wenn die verschiedenen Anteile aus ein und derselben Gemarkung entstammen. Eine Mischung unverzuckerter Erzeugnisse derselben Gemarkung, wenn auch verschiedener Lagen, darf darum den Namen des Produzenten tragen. vorausgesetzt, daß derselbe gleichzeitiger Besitzer beider Lagen ist[124]). Unzulässig ist die Wachstumsangabe, wenn die naturreinen Mischanteile aus verschiedenem Weinbergsbesitz oder aus verschiedenen Weinbaugebieten oder Gemarkungen herrühren.

Das Verbot der Wachstumsangabe bei Verschnitten könnte eine gewisse Härte bedeuten, wenn Abs. 3 des § 7 nicht „den Verschnitt durch Vermischung von Trauben oder Traubenmost mit Trauben oder Traubenmost gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Gemarkung und den Ersatz der Abgänge, die sich aus der Pflege des im Faß lagernden Weines ergeben" von der Beschränkung der Bezeichnung ausnehmen würde. Das Verschneiden der Vorprodukte zu Wein aus Erzeugnissen gleichen inneren Wertes und benachbarter geographischer Lagen schließt keinesfalls die Kreszenzangabe des fertigen Weines aus. Diese Umgehung der Wachstumsbenennung des Verschnittes soll dem Umstand Rechnung tragen, daß in ertragsarmen Jahren das Erzeugnis einer räumlich beschränkten, wenn auch qualitativ guten Lage nicht zur genügenden Verwertung ausreichen kann. Es soll dem Besitzer daher unter Zuhilfenahme gleichwertiger Trauben und gleichwertigen Traubenmostes aus benachbarten Lagen eignen Besitzes gestattet sein, diese gemischten Vorprodukte zusammenzukeltern und das so gewonnene Weinprodukt unter seinem Namen zu verkaufen.

Dieses Privileg genießen ebenfalls Trauben aus Weinbergslagen desselben Eigentümers, die geographisch zu zwei

124) Hofacker S. 66.

oder mehreren Gemarkungen gehören. Auch in diesem Falle würde das Verbot der Kreszenzangabe des aus den zusammen geernteten Trauben gewonnenen Endproduktes eine schwere Belastung bedeuten.

Auch die Auffüllung der Abgänge, die aus der Kellerbehandlung des Weines entstanden sind, beschränken weder die Führung des Lagenamens noch die der Wachstumsbezeichnung. Unter Abgänge des Weines faßt man den natürlichen Schwund, die Verluste beim Filtrieren und Schönen, sowie die Verminderung beim Umfüllen durch Wegfall von Trub und Hefe zusammen.

β) Nach den Entwürfen und dem Weingesetz von 1930.

Da die Zulässigkeit und Notwendigkeit des Verschnittverfahrens zur Konkurrenzfähigkeit des deutschen Weinbaues und Handels eine allgemeine anerkannte Tatsache ist, kann man verstehen, daß die Regelung der Benennung planmäßig gemischter Weine eine besonders eingehende Prüfung und dementsprechend wichtige Veränderungen bei Aufstellung des neuen Weingesetzes erfahren hat.

Während der vorläufige Gesetzentwurf zu § 7 lediglich die Vorschriften über die Bezeichnung der Verschnitte nach dem Namen des Produzenten den entsprechenden Vorschriften über die Bezeichnung gezuckerter Weine anpassen will, verlangt ein Beschluß des Reichswirtschaftsrates eine wesentliche Verschärfung in der Benennungsvorschrift verschnittener Weine entsprechend ihrer verschiedenen geographischen Herkunft. Anstelle der bisher geltenden Forderung, daß ein Wein artbestimmend und mengenmäßig überwiegend sein müsse, um maßgebend für die Benennung eines Verschnittes zu sein, hat der Reichswirtschaftsrat [125]) einen Antrag, der auch vom Regierungsvertreter unterstützt wurde, angenommen, der die Erhöhung der Quantität des namengebenden Anteils auf 66⅔% außer der bisher geforderten Artbestimmung festsetzt. Man wollte mit dieser Verschärfung der Unsitte, einen Wein von geringem Wert, der quantitativ in kaum nennenswertem Maß in einer Mischung vorherrschend war, unter einem klangvollen Namen in den Handel gelangen zu lassen, kategorisch ein Ende bereiten. Denn die zweite Forderung des bisherigen Gesetzes, der quantitativ über-

125) Bericht des vorläufigen Reichswirtschaftsrates zu § 7.

wiegende Anteil müsse gleichzeitig die Art des Gemisches bestimmen, um namengebend zu sein, pflegt meistens als nebensächlich und belanglos übersehen zu werden.

Das Gesetz von 1930 hält an der verschärften Forderung des Reichsratsbeschlusses fest. Ein Verschnitt verschiedener Herkunft darf also nur nach einem seiner Anteile benannt werden, wenn dieser mindestens ⅔ der Gesamtmenge ausmacht, und überdies die Art der Mischung einwandfrei bestimmt. Ein Verschnitt von 666⅔ Liter Wehlener (Moselwein) mit 333⅓ Kaseler (Ruwerwein) darf als Wehlener in den Handel gehen, wenn das Getränk die charakteristischen Merkmale der Wehlener Weine trägt. Die gleichen Benennungsvorschriften gelten auch für den Verschnitt inländischer Rotweine, sowie ausländischer Weiß- und Rotweine miteinander. (Deutschem Rotwein darf ausländischer Rotwein bis zu einem Viertel der Gesamtmenge zugesetzt werden: § 2 Abs. 2).

Da das jetzige Weingesetz jeglichen Verschnitt deutscher Weißweine mit ausländischen Weißweinen verbietet, erübrigt sich eine Namensregelung solcher Verschnitte von selbst. Umgekehrt ist es vom Gesetz nicht untersagt, ausländischen Wein mit deutschem Wein zu verschneiden und diese Mischung in Verkehr zu bringen. Ein solcher Verschnitt unterliegt in seiner Etikettierung in Deutschland denselben Vorschriften wie inländische Weine.

Das bisherige, sowie das jetzige Weingesetz von 1930 regeln die Verschnittbenennung aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft nur nach dem Gesichtspunkt der geographischen Herkunft der einzelnen Weine. Sie ignorieren völlig die Namensregelung bezüglich verschiedener Jahrgänge. In der Literatur [126]) ist man jedoch einig darüber, daß auch ein Verschnitt verschiedener Jahrgänge nur nach demjenigen benannt werden darf, der quantitativ mindestens 66⅔% der Gesamtflüssigkeit ausmacht, und überdies derselben seine bestimmte Eigenart aufprägt.

Die Benennung der Verschnitte nach Weinbergslagen (bzw. Gattungslagen) hat sich nach der Regelung des 1909er Gesetzes nicht wesentlich verändert. Darnach bleibt die prinzipielle Einstellung, ein Verschnittanteil darf nur dann als Lagenamen für die ganze Mischung fungieren, wenn er prozentual (jetzt 66⅔%) und artbestimmend vorherrscht

126) Günther und Marschner, S. 159; Zoeller, S. 51/52.

und überdies völlig naturrein ist, nach wie vor bestehen. Eine Klärung bedeutet § 7 des jetzigen Gesetzes insofern, als er die bisher umstrittene Ansicht, daß bei Anwendung von Gattungslagenamen der namegebende Anteil nicht naturrein zu sein brauche, einwandfrei ablehnt. Der neue § 7 enthält nämlich die einschränkende Klausel „die Angabe einer Weinbergslage ist jedoch von dem Fall des § 6 Abs. 2 Satz 2 abgesehen, nur dann zulässig . . . . . " nicht mehr. Das bedeutet also klipp und klar, daß die Etikettierung eines Verschnittes sowohl nach einem Lage- als auch nach einem Gattungslagenamen nur unter der Bedingung der Naturreinheit des namengebenden Anteils gestattet ist.

Nach dem bisherigen Gesetz war es verboten, bei verschnittenen Weinen, gleichgültig ob es sich um Verschnitte von Naturweinen oder von verbesserten Weinen handelte, anzugeben oder anzudeuten, daß der Wein Wachstum eines bestimmten Weinbergsbesitzers sei. Gezuckerte und verschnittene Weine waren also bezüglich der Wachstumsangabe auf eine Stufe gestellt. Das neue Gesetz behält grundsätzlich den alten Standpunkt bei, d. h. es regelt die Benennung verschnittener und gezuckerter Weine nach derselben Norm. Da aber § 5 des jetzigen Gesetzes eine Abänderung erfahren hat, haben auch die Verhältnisse für § 7 eine Wandlung durchgemacht. Diese besagt, daß ein Verschnitt, (nicht mehr ein Verschnitt aus Erzeugnissen verschiedener Herkunft, wie im bisherigen Gesetz), also jeder Verschnitt, nicht als Wachstum, Kreszenz, allein oder in Verbindung mit dem Namen eines bestimmten Weinbergsbesitzers oder Weingutes bezeichnet werden darf. Da das Wort „naturrein" bei Aufzählung der Einschränkung nicht in § 7 erwähnt ist, unterliegt es keinem Zweifel, daß ein aus naturreinen Weinen zusammengesetzter Verschnitt als Naturwein bezeichnet werden darf. Einem solchem Verschnitt, wie auch jedem andern ist lediglich die Anwendung hervorstechender Qualitätsprädikate, wie Kreszenz, Wachstum etc. untersagt. Die bloße Namensangabe des Produzenten ist analog der Benennung gezuckerter Weine unter der Voraussetzung, daß der von dem genannten Produzenten stammende Anteil mindestens 66⅔% des Verschnittes ausmacht und dessen Art bestimmt, gestattet.

Abs. 3 des § 7 bestimmt wie bisher, daß die Vermischung von Trauben, Maische, Most mit Trauben, Maische und Most gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Gemar-

kung den Beschränkungen des § 7 Abs. 1 und 2 nicht unterliegen. Daß man im Gesetz von 1930 das Wort „Maische" besonders miteinbezogen hat, ist lediglich zur Klarstellung des § 7 geschehen. Wie bisher ist also die Angabe Gewächs, Kreszenz, Wachstum und ähnlicher Bezeichnung bei der Verschnittart vorstehender Gewächse erlaubt. Eine erweiternde Neuerung bringt § 7 des jetzigen Wein-Gesetzes, indem er dem Verschnitt selbstgewonnener Weine gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Lage dieselbe Vergünstigung gewährt, die nach dem bisherigen Gesetz nur für die Vermischung von Trauben, Most und Maische miteinander vorgesehen war. Das Recht, das bisher nur Weinprodukte gleicher Bedingungen genossen, hat man geglaubt dem selbstgewonnenen Wein nicht vorenthalten zu können. Naturreine Weine gleichen Wertes derselben oder einer benachbarten Gemarkung, die von ein und demselben Produzenten gewonnen und miteinander verschnitten worden sind, dürfen also mit den allgemein üblichen Qualitätsbezeichnungen in den Handel gelangen.

In allen weiteren Regelungen des § 7 stimmen die Weingesetze von 1909 und 1930 vollkommen überein.

Eine Sonderregelung trifft das Weingesetz von 1909 im § 8 für die Benennungspflicht von Rot-, Weiß-Verschnitten. Die Zulässigkeit der Vermischung roter und weißer Weine ist bei Behandlung des § 2 eingehend dargetan worden. § 8 des Wein-Gesetzes fordert die Deklaration dieses Verschnittes, gleichgültig, ob er in- oder ausländischen Ursprungs ist, wenn derselbe als Rotwein feilgehalten oder verkauft wird. Diese Kennzeichnung war einerseits im Sinne einer Schutzmaßnahme des deutschen Rotweinbaues gegenüber der starken unlauteren Konkurrenz der Auslandsweine von Seiten der Rotweinwinzer verlangt worden. Andererseits betonte man vom Standpunkte des Verbrauchers aus, daß der Verkauf von Rot-, Weiß-Verschnitten als Rotwein eine Täuschung des Konsumenten bedeute, da Originalrotweine in Bezug auf Genuß- und Gehaltswert ungleich wertvoller als Rot-, Weiß-Verschnitte seien.

Die Regierung hat sich bei Aufstellung des 1909er Gesetzentwurfes zum Gebot des Deklarationszwanges völlig ablehnend verhalten, weil sie im Hinblick auf die dem Ausland gewährten Zollermäßigungen bei Einfuhr von Rotwein und Rotweinmaische eine Verletzung der abgeschlossenen Han-

delsverträge und somit verkehrspolitische Schwierigkeiten fürchtete [127]). Die Bedenken der Regierung wurden aber von Seiten des Weinhandels sowie der Weinerzeuger widerlegt, sodaß die Deklarationspflicht von Rot-, Weiß-Verschnitten, wenn derselbe als Rotwein in Verkehr kommt, Gesetz geworden ist. Die Form der Kennzeichnung bleibt dem Produzenten oder Händler überlassen, jedenfalls muß sie so eindeutig und klar sein, daß auch der Nichtfachmann ihren Zweck leicht erfassen kann.

Da § 8 im Sinne einer Ergänzung zu den allgemeinen Verschnittbezeichnungsvorschriften gedacht ist, unterliegt die Namensregelung der Rot-, Weiß-Verschnitte in erster Linie den allgemeinen Vorschriften des § 7. Darnach darf der Rot-, Weiß-Verschnitt nach einem seiner Anteile deklariert werden, wenn derselbe in der Menge überwiegt und seine Art bestimmt. Da aber bei Verschnitten von roten und weißen Weinen der Rotwein meist geschmacklich vorherrscht, der Weißwein dagegen quantitativ überwiegend ist, so ist eine Herkunftsbenennung des Rot-, Weiß-Verschnittes nach einem der Anteile in der Praxis selten möglich.

Aber auch im Falle der Erlaubtheit, den Verschnitt nach dem artgebenden und mengenmäßig überwiegenden Anteil benennen zu dürfen, bleibt das Gebot der Kennzeichnung der Rot-Weiß-Mischung bestehen, wenn dieselbe als Rotwein in Verkehr kommt.

Selbst dann, wenn der Rot-, Weiß-Verschnitt eine nochmalige Vermischung mit Rotwein erfährt, muß trotz des Rotweinzuwachses das Gemisch als solches deklariert werden.

Unter Rotwein im Sinne dieser Vorschrift sind nur rote in- oder ausländische Tisch- und Tafelweine zu verstehen, d. h. Produkte, die aus roten Färbertrauben oder aus vergorener Rotweintraubenmaische gewonnen sind, nicht aber Dessertwein [128]). Der Verschnitt roter und weißer Dessertweine braucht nicht deklariert zu werden.

Unter das Verschnittkennzeichnungsverbot fallen nach § 12 ebenfalls Traubenmost und Traubenmaische. Folglich muß ein Gemisch von roter mit weißer Traubenmaische oder roter Maische mit weißem Most, wenn dasselbe als Rotweinmaische oder Rotweinmost in Verkehr gebracht wird, unter einer die Mischung kennzeichnenden

127) Kom.-Ber. S. 4.
128) Kom.-Ber. S. 5.

Deklaration erfolgen. Dagegen braucht die Vermischung roter und weißer Moste nicht besonders benannt zu werden, da Moste von roten Trauben meist farblos sind und im Verschnitt mit weißen Mosten nur noch Weißweinmoste ergeben.

Wer Schiller-Wein in Verkehr bringt, braucht ihn nicht als Rot-, Weiß-Verschnitt zu deklarieren, weil derselbe nach Färbung und Geschmack eine vom eigentlichen Rotwein verschiedene Weinklasse bildet. Schillerweine werden entweder aus gemischtem Satz roter und weißer Trauben oder durch Weißkeltern roter Trauben (d. h. ohne diese angären zu lassen) oder endlich aus einer Vermischung fertiger roter und weißer Weine gewonnen. Werden diese drei verschiedenen Weinsorten offiziell als „Schiller-Wein" in Verkehr gebracht, so unterliegen sie dem Deklarationszwang nicht [129]), kommen sie dagegen nach Art der Schillerweine entsprechend ihrer Zusammensetzung und Herstellung als Rotwein in Verkehr, so muß diese Mischung auf dem Etikett zur Kenntnis gebracht werden.

Voraussetzung für die Bezeichnung eines Schillerweines als Rotwein ist dann gegeben, wenn das Ergebnis der Kelterung roter und weißer Traubenmaische nach Farbe, Geruch und dem den Rotweinen üblichen Gerbsäuregeschmack völlig der Art wirklicher Rotweine entspricht. Ein Kelterungsergebnis eben erst gemahlener also unvergorener roter oder rot-weißer Trauben ergibt keinen Rotwein, höchstens einen schwach-rötlichen Schillerwein, der den Weißweinen zuzurechnen ist. Ein Verschnitt dieser Art Schillerweines mit wirklichem Rotwein stellt demnach eine Vermischung weißen und roten Weines dar und unterliegt folglich der Deklarationspflicht [130]).

Zwischen dem klar zu bestimmenden Endergebnis einer Weiß- oder Rotkelterung gemischter Trauben bestehen selbstverständlich Zwischenstufen, die nach ihrer Einreihung zur Klasse der Weiß- oder Rotweine entsprechend der Summe ihrer Eigenschaften bei einer Vermischung mit Rotwein Kennzeichnungspflicht verlangen oder nicht.

Die bisher geltende Vorschrift der Benennung von Rot-Weiß-Verschnitten, wenn dieselben als Rotwein in Handel kamen, ist für die Entwürfe zum neuen Weingesetz völlig belanglos geworden. Da § 2 nur noch eine Vermischung

129) Windisch, S. 68.
130) Zoeller, S. 61.

gleichfarbiger Weine gestattet, entbehrt die Namensregelung der bisher erlaubten Vermischung roter und weißer Weine jeglicher Grundlage. Somit hat der frühere § 8 seine Existenzberechtigung eingebüßt und mußte daher im neuen Weingesetz vollständig gelöscht werden.

An seine Stelle tritt nach Regelung der Paragraphen-Ordnung des neuen Weingesetzes die Bestimmung über die Herkunftsbezeichnung französischer und portugiesischer Weine, die auf Grund des Versailler Friedensvertrages [131]) eine Sonderregelung erfahren hat und am 1. II. 1923 als § 7a des „Gesetzes zur Aenderung des Weingesetzes" in Kraft getreten ist [132]).

In Art. 275 des Versailler Friedensvertrages hat das Deutsche Reich sich unter der „Bedingung der Gegenseitigkeit verpflichtet, die ihm gehörig bekanntgegebene Gesetzgebung und Rechtsprechung der anderen Vertragsstaaten über die Bezeichnung der in ihrem Gebiet gewonnenen Weine und Branntweine und über den Gebrauch der ihren Ländern entstammenden geographischen Bezeichnungen für solche Getränke zu beobachten". Sowohl Frankreich als Portugal haben von den aus Art. 275 sich ergebenden Rechten Gebrauch gemacht, indem sie in der französischen Note vom 2. VI. 1920 und in der portugiesischen Note vom 3. IX. 1921 darlegen [133]), daß in ihren Ländern die Verwertung von Herkunftsnamen als Gattungssammelnamen unverschnittener Weinerzeugnisse nicht gestattet sei. Die nach deutschem Recht zulässige Ausdehnung von Herkunftsbezeichnungen stehe demnach in Widerspruch zu französischem und portugiesischem Gesetz. Französische Bordeaux- und Champagner-Weine, sowie portugiesische Madeira- und Portweine z. B. seien geographische Herkunftsangaben im engsten Sinne des Wortes, die auch bei uns als solche respektiert und angewandt werden müßten. Amtliche Urkundszeugnisse und andere Kontrollmaßnahmen sollten die strenge Durchführung dieser Forderung wirksam unterstützen und beschützen.

Um den im Friedensvertrag uns aufgezwungenen Wünschen Frankreichs und Portugals zu willfahren, ist seit März 1923 dem bisher geltenden Weingesetz ein neuer Paragraph [134])

131) Feilchenfeld S. 12 ff.
132) Ges. zur Aenderung des Weinges. vom 1. II. 1923 (RGBl. I. S. 107).
133) Feilchenfeld a. a. O.
134) § 7a. Wein-Ges. 1909.

eingegliedert worden, der ausdrücklich besagt, daß die Regelung der geographischen Herkunftsbezeichnung deutscher Weine nur teilweise Anwendung auf französische und portugiesische Weine findet, positiv ausgedrückt, daß französische und portugiesiche geographische Weinbenennungen uneingeschränkt wahr sein müssen. Die bei uns, wenn auch nur in sehr eingeschränktem Umfange, erlaubten geographischen Sammelnamen sind demnach für Produkte des portugiesischen und französischen Weinbaues gänzlich auszuschalten.

Ferner setzt § 7a des veränderten Weingesetzes die Namensregelung verschiedener Weine des bisherigen § 7 für französische und portugiesische Erzeugnisse außer Kraft. Da die Bestimmungen des § 7 sich sowohl auf inländische als auch auf ausländische Weine erstrekt hatten, konnte ein Gemisch ausländischer mit inländischen Produkten den geographischen Namen des Auslandweines tragen, wenn derselbe artbestimmend und quantitativ am stärksten in der Menge vorhanden war. Französische und portugiesische Gesetzgebung vertritt dagegen den strengeren Standpunkt, daß ihre Herkunftsbezeichnungen der Wahrhaftigkeit entsprechen müssen. Verschnitte dürfen daher nicht unter dem Namen einer der Anteile deklariert werden, auch dann nicht, wenn derselbe artgebend und überwiegend die Mischung bestimmt. Höchstens gestattet das französische Gesetz die Deklaration einer Vermischung von Gironde-Weinen derselben oder einer benachbarten Gemarkung unter der Flagge des betreffenden Bezirks. Spitzenweine dagegen, wie Bordeaux-, Champagner-, Madeira- oder Portweine z. B. sind stets Herkunftsbezeichnungen in engster Bedeutung und dürfen auch bei uns nur in diesem Sinne gebraucht werden [135]). Sämtliche Namensregelungen für Verschnittweine des § 7 haben demnach keine Anwendung auf portugiesische und französische Weine.

Französische und portugiesische Weine dürfen im deutschen Verkehr nur unter solcher Benennung in Handel gebracht werden, die die französische und portugiesiche Weingesetzregelung innerhalb ihrer Länder gestattet.

Da diese Vereinbarungen ausdrücklich auf das Recht der Gegenseitigkeit aufgebaut sind, müssen deutsche Weine in Frankreich und Portugal selbstverständlich ebenfalls nach

135) Zoeller, L. Zeitschr. 169.

den Bestimmungen des deutschen Weingesetzes benannt werden.

Bezüglich anderer ausländischer Weine z. B. spanischer, italienischer, griechischer etc. wird durch § 8 des jetzigen Wein-Gesetzes nichts geändert. Sie dürfen daher in Deutschland nur unter einer solchen Benennung in den Verkehr kommen, die dem Rechtszustand des neuen Weingesetzes entspricht.

V. Kapitel.

Verkehrs-, Einfuhr- und Verwendungsbeschränkungen gesetzwidrig hergestellter Erzeugnisse.

a) Verkehrsbeschränkung gesetzwidrig hergestellter Erzeugnisse.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

§ 13 des Wein-Gesetzes trifft ein allgemeines Verkehrsverbot für gesetzwidrig hergestellte oder behandelte Weinerzeugnisse. Diesem Verbot unterliegen ausländische Produkte, von einigen Ausnahmen abgesehen, in demselben Maße wie Inlandsweine und deren Vorprodukte.

Der Begriff des „Inverkehrbringens" gilt im § 13 im weitesten Umfange, d. h. er umfaßt außer den ihn gewöhnlich deckenden Tätigkeiten des Feilhaltens und Verkaufens auch die unentgeltliche Abgabe an dritte Personen, sodaß diese freies Verfügungsrecht über das betreffende Erzeugnis haben [136]). Auch Tausch, Veräußerung, Verschenken, unter Umständen sogar die bloße Besitzaufgabe deckt den Begriff, eine Sache in Verkehr zu bringen. Unerlaubt ist auch das Ueberlassen verkehrswidriger Produkte an Dritte zum Zwecke der Weiterverarbeitung zu anderen Getränken oder sonstigen Genußmitteln [137]).

Inländische Erzeugnisse gelten dann als verkehrsunfähig, wenn sie den Vorschriften der §§ 2, 3, 4, 9 und 10 zuwider hergestellt oder behandelt worden sind. Traubenmaische wird verkehrwidrig, wenn sie nach § 3 Abs. 1 und § 4 unerlaubte Zusätze erhalten hat. Diese Verbote wollen im Einzelnen besagen, daß Weißwein, der mit Dessertwein verschnitten ist,

136) a. A. RGSt. S. 36, S. 424.
137) RGSt. S. Bd. 49, S. 165.

als verkehrsunfähig gilt. Ferner dürfen Traubenmaische, Most und Wein, die über das gesetzlich erlaubte Maß oder außerhalb der am Weinbau beteiligten Gebiete des Deutschen Reiches oder zu einer gesetzlich verbotenen Zeit gezuckert worden sind, nicht in irgend einer Form an andere überlassen werden. Das Verkehrsverbot trifft also sogar jene Erzeugnisse, deren Herstellungsart nur im formalen Sinne verletzt ist, um dadurch die Wichtigkeit dieser Bestimmungen für die Zwecke des Gesetzes zu unterstreichen. Gezuckerte Weißweintraubenmaische samt den aus ihr gewonnenen Produkten, sowie alle Erzeugnisse, die einen technisch unreinen oder färbenden Zuckerzusatz erhalten haben, sind vom Verkehr ausgeschlossen. Ebenfalls unterliegen Traubenmaische, Most und Wein, denen bei der Kellerbehandlung verbotene Stoffe zugefügt worden sind, sowie nachgemachter Wein, Most und endlich dem Weine ähnliche aus Frucht- und Pflanzensäfte hergestellte Getränke, die eine unerlaubte Kellerbehandlung erfahren haben, den Vorschriften der verkehrsunfähigen Erzeugnisse.

Für ausländische Weine und deren Vorprodukte gelten im allgemeinen dieselben grundsätzlichen Bestimmungen, die die Verkehrserlaubtheit einheimischer Erzeugnisse abgrenzen. Da jedoch ausländische und deutsche Gebräuche hinsichtlich der Kellerbehandlung in manchen Punkten differieren, lassen sich die für deutsche Erzeugnisse geforderten Bestimmungen nicht ohne weiteres auf fremdländische übertragen. Insofern Deutschland aber zur Deckung seines Weinbedarfs auf die Einfuhr ausländischer Produkte angewiesen ist, mußte eine Sonderregelung für ihre Verkehrszulässigkeit geschaffen werden. Da die Herstellung der Weine in fremden Ländern sich einer prüfenden Ueberwachung entzieht, sind dieselben zu ihrer Verkehrsbefugnis verpflichtet, den Nachweis zu erbringen, daß sie den Herstellungs- und Behandlungsvorschriften ihres Ursprungslandes, d. i. das Land der Traubengewinnung [138]) entsprechen [139]). Diese Zulassung hängt jedoch erst davon ab, ob die Differenz zwischen der Herrichtungsart des jeweiligen Auslandes von der unserigen nicht zu beträchtlich abweicht. Unterschiede, die sich auf die Zuckerung beziehen, schließen die Anwendung der Ausnahmebefugnis grundsätzlich aus. Auch Erzeugnisse mit im Ausland ge-

138) RGE. Bd. 50, S. 57.
139) Bekanntmachung d. Bundesrates v. 9. VII. 1909.

statteten Zusätzen von Weinsteinsäure und Alkalikarbonaten erhalten bei uns keine Erlaubnis zur Verkehrsfähigkeit.

Die Verkehrsfähigkeit wird dagegen solchen Weinen nicht abgesprochen, die mittels eines unschädlich, bei uns jedoch verbotenen Verfahrens geklärt worden sind. Das in einigen Ländern dazu verwendete frische Blut junger Schlachttiere [140]) schließt demnach das Inverkehrbringen so behandelter Weine im Inlande nicht aus. Aehnlich verhält es sich mit der Verwendung von Gips. Während bei uns auf das Verfahren des Gipsens durchaus verzichtet werden kann und muß, ist die Behandlung des Weines mit Gips in mehreren südlichen Ländern erlaubt [141]). Sofern solche Produkte nicht übermäßig mit dieser Substanz bearbeitet worden sind, gelten sie auch bei uns als verkehrserlaubt.

Da eine Bevorzugung ausländischer Weine vom Gesetz jedoch nicht beabsichtigt ist, gelten prinzipiell für sie dieselben Verkehrsvorschriften, wie für unsere inländischen Erzeugnisse. Darnach sind absolut verkehrswidrig alle erst in Deutschland gezuckerten ausländischen Weine samt ihren Vorprodukten, sowie die im Ursprungslande gezuckerten Produkte, die weder einen natürlichen Zuckermangel noch ein Uebermaß an Säure aufzuweisen hatten. Auch objektiv überstreckte Auslandsweine, sowie solche, die das subjektive Maß ihrer Zuckerung (zum Vergleich gemessen an Traubenerzeugnissen gleicher Art und Herkunft in normalen Jahren) überschritten haben, gelten als verkehrsunzulässig. Nachgemachte Weine und Moste, auch nachgemachte Traubenmaische und Dessertweine, d. h. unter künstlichen Alkoholzusätzen hergestellte Erzeugnisse oder gespritete Rosinenbrühe, gelten bei uns als Kunstprodukte, die ausnahmslos für den Verkehr verboten sind, ohne Rücksicht darauf, ob diese Herstellungsverfahren im Ursprungslande gestattet sind oder nicht. Ein Ausnahmerecht gilt für Verschnitte von Dessertweine mit anderen weißen Weinen insofern, als diese auch bei uns verkehrsfähig bleiben, wenn der Verschnitt im Ausland vollzogen worden ist.

Vom Verkehr ausgeschlossen sind selbstverständlich sämtliche Erzeugnisse des Auslandes, die gesundheitsgefährdende Stoffzusätze erhalten haben [142]).

---

140) Günther: Gesetzgebung S. 62 und 82.
141) Günther: Gesetzgebung S. 188.
142) § 12 ff. des Nahrungsmittelgesetzes.

Zusammenfassend sei also noch einmal betont, daß ausländische Weine wie ihre Vorprodukte im allgemeinen den inländischen Verkehrsvorschriften unterstellt sind, daß abweichende Bestimmungen nur dort getroffen wurden, wo aus verkehrspolitischen Gründen Rücksicht auf die vom deutschen Gesetz anders geregelte Kellerbehandlung des Auslandes geboten war. Umgekehrt werden aber auch an außerdeutsche Weine keine strengeren Verkehrsforderungen als an inländische Produkte gestellt. Hieraus ergibt sich, daß ausländische Weine oder weinähnliche Getränke, die nicht dem etwaigen strengeren Auslandsgesetz, wohl aber dem deutschen Verkehrsrecht entsprechen, bei uns für umlaufberechtigt angesehen werden. So darf z. B. ein italienischer mit Zuckerwasser verbesserter Wein, obwohl in Italien nur Trockenzuckerung erlaubt ist [143]), in Deutschland gemäß seiner bei uns erlaubten Herstellungsart in Verkehr kommen; allerdings nicht unter seiner eigentlichen Herkunftsbezeichnung, sondern als nachgemachter italienischer Wein, da auch bei uns normalerweise von einem italienischen Wein erwartet wird, daß er nur mit Zucker, nicht aber mit Wasser und Zucker verbessert ist.

Vom Verkehrsverbot des § 13 werden Getränke, deren Weiterverarbeitung zu anderen Erzeugnissen als zu Wein, weinhaltigen Getränken, Schaumwein und Weinbrand von der Behörde genehmigt wird, nicht berührt. Von der Möglichkeit der Weiterverarbeitung verkehrswidriger Erzeugnisse zu anderen Produkten wird im § 15 eingehend die Rede sein.

Ebenso sind Traubenmaische, Most und Wein, die vorschriftsmäßig hergestellt waren, später aber krank und stichig geworden sind, vom Verkehr nicht zurückzuhalten [144]). Ein völlig verdorbener Wein jedoch darf, weil gesundheitsschädlich, nicht weiter als Wein verkauft werden, dagegen kann er mit behördlicher Genehmigung als Rohstoff zu Essig oder Branntwein in Verkehr kommen [145]).

Ein Verschnitt von verdorbenem Wein mit einem gesunden Erzeugnis gilt als verkehrswidrig, weil die gewonnene Mischung nach dem Nahrungsmittelgesetz ebenfalls als ver-

---

143) Günther: Gesetzgebung S. 77.

144) Dieselben sind als Getränk nach § 10 des Nahrungsmittelgesetzes nicht verkäuflich; Zuwiderhandlung wird nach § 367, Ziff. 7 StGB. bestraft.

145) RGSt. S. Bd. 49, S. 375.

dorben anzusehen ist, selbst dann, wenn das Mischprodukt bei chemischer Analyse keine verdorbenen Merkmale ergäbe. Auch vom Standpunkt einer unhygienischen Pantscherei aus muß eine solche Vermengung als verkehrswidrig beurteilt werden.

Dagegen muß es als erlaubt gelten, kranke und stichige Weine auf dem Wege der Umgärung mit gesunder Maische oder Most wieder gesund und damit verkehrsfähig zu machen [146]).

b) Einfuhrbeschränkung gesetzwidrig hergestellter Getränke.

Die Vorschriften über die Beschaffenheitsforderungen, wann Erzeugnisse in Umlauf gebracht werden dürfen oder nicht, verlangten notwendig nach einer Ergänzung durch Bestimmungen, unter welchen Bedingungen Erzeugnisse vom Ausland eingeführt werden dürfen.

Vor 1909 konnte gegen gefälschte Auslandsweine erst dann eingeschritten werden [147]), wenn die Erzeugnisse im Inland feilgehalten oder verschnitten wurden. § 14 des Wein-Gesetzes enthält nun ein eindeutiges Verbot für die Einfuhr solcher Getränke, die nach den Bestimmungen des § 13 vom Verkehr ausgeschlossen sind, ferner für Traubenmaische, die einen nach § 3 Abs. 1 oder § 4 nicht zulässigen Zusatz erhalten hat. Darnach müssen Weine, Moste und dem Wein ähnliche Getränke aus Frucht-, Malz- und Pflanzensäften, die aus irgend einem Grunde verkehrswidrig sind, beim Versuch die Grenze zu passieren von den zuständigen Stellen zurückgewiesen werden.

Ausnahmslos trifft dieses Einlaßverbot alle nachgemachten Getränke, sowie alle Weine und Moste, die in irgend einer Form gegen die Zuckerungsvorschriften gefehlt haben. Dagegen unterliegen ausnahmsweise jene Getränke dem Einfuhrverbot nicht, die bei der Kellerbehandlung Zusätze von im Ausland gestatteten, bei uns jedoch verbotenen Stoffen erhalten haben, abgesehen von solchen Getränken, denen Weinsteinsäure oder sonstige auch bei uns unerlaubten Substanzen zugesetzt worden sind.

146) RGSt. Bd. 42, S. 337.

147) § 1 d. Vereinszollgesetzes vom 1. VII. 1869 läßt die Einfuhr aller Erzeugnisse d. Natur, wie des Kunst- und Gewerbefleißes im ganzen Umfange des Vereinsgebietes zu und knüpft an die Zurückweisung d. Einfuhr eine besondere Begründung.

Die Fassung des § 14 enthält Unklarheiten in Bezug auf die Einfuhr von Traubenmaische. Nach dem Gesetzeswortlaut müßte mäßig gegipste Traubenmaische, die also verkehrsfähig ist, von der Einfuhr ausgeschlossen werden, umgekehrt müßte ein aus Rosinenbrühe nachgemachte Maische einfuhrberechtigt sein. Diese buchstabenmäßige Auslegung der Rechtssätze kann natürlich nicht im Vorhaben des Gesetzgebers gelegen haben, denn es wäre eine Widersinnigkeit, an die Einfuhrerlaubnis strengere Forderungen zu knüpfen, als an die Verkehrsfähigkeit oder umgekehrt [148]).

Dagegen erlaubt das Gesetz die Einfuhr nicht genußfähiger, lediglich zur Weinbrandverarbeitung gedachter Weine. Da diese Erzeugnisse entweder durch Kochsalz denaturiert sein müssen, oder durch Vorbrennen einen ungeheuer hohen Weingeistgehalt besitzen, bieten sie in ihrer Beschaffenheit eine genügende Gewähr, daß ihre Verwertung zur Weinbereitung unmöglich ist. Allerdings setzt die Einfuhrerlaubnis bei diesen sog. „Halberzeugnissen" voraus, daß ihre Gewinnung lediglich aus bestimmungsgemäßen Vorprodukten erfolgt ist. Die Durchführung dieser Gebote wird insofern gesichert, als der Bundesrat die Einfuhr aller Auslandsweinerzeugnisse nur über bestimmte Zollämter gestattet [149]). Eingehende Sendungen unterliegen dort der Kontrolle, die allerdings unterbleiben kann, wenn die Einfuhrfähigkeit der Produkte durch Zeugnisse einer amtlichen, wissenschaftlichen Anstalt des betreffenden Landes beglaubigt ist [149]). Wird von der Zollbehörde ein vorschriftswidriges Erzeugnis irrtümlicher Weise unbeanstandet zugelassen, so erlangt dasselbe auf Grund dieses Versehens selbstverständlich keinen Verkehrsfreibrief [150]). Nach wie vor bleibt das Produkt handelswidrig.

c) Verwendungsbeschränkung gesetzwidrig hergestellter Getränke.

Logischerweise dürfen vom Verkehr ausgeschlossene Weine und Moste auch nicht mit anderen Getränken verschnitten werden, da sie sonst in veränderter Form doch dem Verkehr wieder zugeführt würden. Anders verhält sich die

148) Günther-Marschner, S. 218; Wein-GE. II, S. 66.
149) Bekanntmachung betr. Bestimmungen zur Ausführung des Weinges. § 14 vom 9. VII. 1909, in der Fassung der Novelle vom 20. VII. 1910.
150) Wein-GE. II, S. 66.

Sachlage, wenn gesetzwidrig behandelte Produkte ihre rechtliche und wirtschaftliche Existenz insofern einbüßen, als sie infolge von Weiterverarbeitung in ein vollständig neues Erzeugnis umgesetzt werden. Bei dieser Umwandlung ihrer ungesetzlichen Beschaffenheit in völlig verkehrsfähige Produckte könnte man im Zweifel sein, ob diese Form der Verwertung verkehrwidriger Getränke erlaubt sei oder nicht. Das Gesetz löst alle Schwierigkeiten, indem es die Herstellung von Schaumwein, weinhaltigen Getränken und Weinbrand aus Erzeugnissen von verkehrsunfähigen Produkten ausnahmslos verbietet. Es steht dagegen der wirtschaftlichen Ausnutzung solcher ungesetzlicher Getränke nicht im Wege, indem es sie als Ausgangsstoffe zur Essig- und Branntweinbereitung gestatten will.

Wenn die Verwendung verkehrswidriger Traubenmaische nicht besonders im Gesetz hervorgehoben ist, so geschah das, weil Maische zuerst zu Most oder Wein entwickelt werden muß, ehe sie zur Bereitung anderer Getränke in Frage kommen kann. Praktisch ist also das gesetzliche Uebergehen von Maische ohne weitere Auswirkung.

Ebenfalls enthält § 15 kein Verbot der Verwendung ungesetzlich hergestellter weinähnlicher Getränke. Eine Weiterverarbeitung zu Fruchtschaumwein stände rechtlich im Bereiche der Möglichkeit, wozu allerdings kaum eine behördliche Erlaubnis erteilt werden wird. Günther-Marschner [151]) vertreten die Ansicht, daß unter Verarbeitung zu Schaumwein auch diejenige zu Fruchtschaumwein verstanden werden soll. In strenger Folgerichtigkeit verbietet das Gesetz auch den Verbrauch verkehrsunfähiger Erzeugnisse in unveränderter Form als Haustrunk. Das Gesetz motiviert diese anscheinende Härte, indem es Produkten, die ohne den gesetzlichen Anforderungen zu entsprechen, trotzdem für den Verkehr bestimmt waren, die Möglichkeit der Verwertung als Haustrunk nicht mehr Glaube gewähren zu können [152]).

Das Gesetz gestattet aber die wirtschaftliche Nutzbarmachung solcher Getränke zur Essigbereitung oder Destillation für Brennweine. Die Ausbeute des Destillats zu Cognak kommt nicht in Frage. Um allen mißbräuchlichen Verwertungen einen Riegel vorzuschieben, verlangt der Gesetzgeber die jedesmalige Einholung der behördlichen Geneh-

151) Günther-Marschner, S. 222.
152) RGSt. Bd. 49, S. 165.

migung, wenn verkehrsunfähige Produkte zu anderen Erzeugnissen umgearbeitet werden sollen.

β) Nach den Entwürfen.

Die Verkehrs-Einfuhr- und Verwertungsbestimmungen gesetzwidrig hergestellter oder behandelter Getränke und ihrer Vorprodukte haben in den Entwürfen zum Wein-Gesetz von 1930 nur geringfügige Aenderungen erfahren. Im Hinblick auf das im § 2 ausgesprochene Verbot, aus amerikanischen Ertragskreuzungen gewonnene Weine nicht mit anderen Weinen verschneiden zu dürfen, ziehen die Entwürfe zu § 13 die letzte Konsequenz, indem sie auch das Inverkehrbringen von Traubenmaische, Traubenmost und Wein, die ganz oder teilweise aus Hybridentrauben hergestellt sind, verbieten. Auf die großen Mißbräuche, die sich mit Hilfe der von Hybridentrauben hergestellten Erzeugnisse ermöglichen lassen, durch die das Verbot des Anbaues und Inverkehrbringens motiviert wird, ist bei der Behandlung des § 2 näher eingegangen worden. Um unnötige Schädigung der betroffenen Pflanzer zu verhüten, und ihnen die Umstellung zu erleichtern, tritt das Verkehrsverbot für Erzeugnisse aus Hybridentrauben erst am 1. September 1935 in Kraft.

Aus Kreisen des Weinbaues und Handels wird eine Erweiterung des § 13 verlangt [153]), insofern man auch den Erwerb von Weinen aus Hybridentrauben verbieten will. Indem man den Druck des Verbots gleicherweise auf den Verkaufenden, wie auf den Käufer verteilen will, glaubt man den Weinfälschungen mittels Hybridentrauben am wirksamsten zu steuern.

Eine mehr formelle als inhaltliche Aenderung bedeutet die Veränderung des bisherigen Spitzenwortes des § 13. „Getränke", die den Vorschriften . . . . zuwider hergestellt sind . . . . durch das umfassendere Wort „Erzeugnisse", die zuwider hergestellt sind. Da sich in der Praxis Uneinigkeiten zeigten, ob unter die begriffliche Ausdehnung des Wortes „Getränke" auch Traubenmaische gehöre oder nicht, hat man, um solchen Spitzfindigkeiten den Boden zu entziehen, das Wort „Erzeugnisse" anstelle der bisherigen „Getränke" eingefügt. Erzeugnisse umfassen selbstverständlich Weine samt ihren Produkten.

153) So auch Sachverständige des Weinbaues im Reichswirtschaftsrat: Ber. d. vorl. Reichswirtschaftsrates zu dem endgültigen Entwurf des § 13.

Zur Vermeidung wirtschaftlicher Härten, hat die Reichsregierung sich in den Gesetzesentwürfen die Möglichkeit offengehalten, „aus Billigkeitsgründen in Einzelfällen Ausnahmen zulassen zu können“ [154]).

Die Einfuhrbestimmungen des § 14 erhalten insofern eine Erweiterung als das Einlaßverbot ausdrücklich auf verdorbene Auslandstraubenmaische und Getränke ausgedehnt wird. Nur im Falle der Vergällung solcher Produkte, d. h. der Unbrauchbarmachung für die Weiterverarbeitung zu Wein, kommt das Einfuhrverbot nicht zur Anwendung. Da das Wein-Gesetz von 1909 den Einlaß nicht genußfähiger Weine ebenfalls nur nach erfolgter Denaturierung zum Zwecke der Brennwein- und der Essigbereitung gestattete, bedeutet die Zufügung des Einfuhrverbotes für verdorbene Produkte lediglich eine formelle Klärung schon existierender Vorschriften.

Aus derselben Begründung heraus hat § 15 die Weiterverarbeitung verkehrsausgeschlossener Produkte auch auf „schaumweinähnliche“ Getränke übertragen. Das Weingesetz von 1909 hatte unter andern Getränken wohl Schaumwein unter jenen Erzeugnissen aufgezählt, die aus verkehrswidrigen Stoffen nicht hergestellt werden durften. Da bei buchstabenmäßiger Gesetzesauslegung eine Weiterverbreitung solcher Substanzen zu Fruchtschaumwein nicht verboten schien, obwohl sie gewiß im Sinne des Gesetzgebers lag, verbieten die Entwürfe zum neuen Wein-Gesetz ausdrücklich die Herstellung schaumweinähnlicher Getränke (Fruchtschaumwein) aus verkehrsunfähigen Grundstoffen [155]).

Um die zolltariflich verbilligte Masseneinfuhr ausländischer Tafeltrauben zum Zwecke der unerlaubten Weinbereitung unmöglich zu machen, enthalten die Gesetzesentwürfe die Forderung, daß als Tafeltrauben abgefertigte Früchte nur mit Erlaubnis der zuständigen Behörde gekeltert werden dürfen [156]).

γ) Nach dem Weingesetz von 1930.

Die Bestimmungen des Weingesetzes von 1930 bezüglich der Verkehrs-, Einfuhr- und Verwendungsbeschränkung ge-

154) Hier wurde der Inhalt der Verordnung, betr. Aenderung d. Wein-Ges. vom 28. III. 1918 übernommen. (RGBl. S. 155).
155) Amtl. Begr. zum endgültigen Wein-Ges.-Entwurf des § 15.
156) Ber. d. vorl. Reichswirtschaftsrates zu § 14.

setzwidrig hergestellter Weine samt ihrer Vorprodukte decken sich mit den oben angeführten Entwurfsvorschlägen. Die Verkehrsverbote des § 13 sind nur insofern verschärft worden, als die Ausführungsbestimmungen [157]) auch „Dessert-Wein, der unter Verwendung von Rosinen oder Zucker hergestellt worden ist", sowie Traubenmost, der einen Zusatz von Alkohol enthalten hat, sofern nicht das Erzeugnis aus Muskateller-Trauben oder ähnlichen frischen Bukettrauben hergestellt ist, die Art des Dessertweins aufweist und in 1 Liter Wasser mindestens 200 g natürlichen Zucker enthält" ausnahmslos sowohl von der Einfuhr, als vom Verkehr ausschließen. Letztere Bestimmung tritt erst am 1. Januar 1931 in Kraft. Sie hat den Zweck, eine klare Normierung einfuhr- und verkehrsfähiger gespriteter Traubenmoste vorzunehmen. Danach ist es erlaubt eine in Portugal, Griechenland, Spanien und auf der Insel Samos gebräuchliche Art der Dessertweinbereitung durch Zusatz von Sprit zu frischem Traubenmost, um dessen Gärung infolge des Spritzusatzes zu verhindern, als erlaubte Süd-Süßweinherstellung zu betrachten und solche Erzeugnisse demgemäß als verkehrs- und einfuhrerlaubt zu behandeln. Diese stummgemachten Moste, Mistellen genannt, werden ausschließlich aus Muskateller- oder sonstigen bukettreichen Trauben hergestellt; sie weisen das duftige, eigenartig feine Bukett dieser Traubensorte auf und sind in ihrem Dessertweincharakter nicht zu verkennen. Der natürliche Zuckergehalt dieser Traubenerzeugnisse bewegt sich ungefähr um 200 g im Liter [158]).

Anders verhält es sich mit den aus nördlicher gelegenen Gegenden stammenden totgemachten Traubenmosten und Weinen, die aus Trauben mit niedrigem Zuckergehalt gewonnen werden, und infolgedessen einen spritigen, unharmonischen Charakter tragen, niedrigen Zucker- aber hohen Säuregehalt aufweisen, und so jede Verwandtschaft mit Dessertwein vermissen lassen.

Gegen die Einfuhr letzterer Erzeugnisse ist das Verbot der Ausführungbestimmungen gerichtet. Traubenmoste, die nicht aus Muskateller- oder sonstigen bukettreichen Trauben unter Zusetzung von Sprit gewonnen sind, dazu die unver-

157) Im Art. 4 der alten Ausführungsbestimmungen wird im Abs. 2 angeführte Aenderung angefügt.
158) RGSt. S. Bd. 49, S. 288 und 298.

kennbare Art von Dessertweinen tragen und pro Liter mindestens 200 g aus der Traube stammenden Zucker enthalten, sind von der Einfuhr und dem Verkehr in Deutschland ausgeschlossen [159]).

Abs. 3 des § 13 regelt das Verbot der Kelterung eingeführter Tafeltrauben. Er spricht in Erweiterung der Entwurfsbestimmungen das klare Verbot aus, daß Trauben, die aus dem Ausland eingeführt und nach Nr. 45 des Zolltarifs als Tafeltrauben abgefertigt worden sind, nicht zur Herstellung von Most- und Wein verwendet werden dürfen. Da die Differenz zwischen Tafeltraubenzoll und Keltertraubenzoll sehr beträchtlich ist, läßt sich obiges Weinherstellungsverbot aus Tafeltrauben leicht erklären. Auch ist hierdurch dem Drängen des Weinbaues und Weinhandels [160]) Rechnung ge-

159) So auch die Forderung des Deutschen Weinbaues und Weinhandels, da es den deutschen Winzern und dem Weinhandel nach dem Weingesetz streng verboten sei, Getränke irgendwelcher Art durch Vermischen von Traubenmost mit Sprit zu bereiten und daß deshalb auch nicht geduldet werden könne, daß durch das Ausland durch diese minderwertigen billigen Gemische dem deutschen Weine unlauterer Wettbewerb bereitet werde. (Eingabe d. deutschen Weinhandels: Akten vom deutschen Weinhändlerverband, Berlin).

160) So heißt es in einem Schreiben des Bundes südwestdeutscher Weinhändler-Vereine an den Reichsminister der Finanzen am 2. X. 1926: (Akten des Weinhändler-Verbandes für Mosel, Saar und Ruwer, Trier).

„In einzelnen Teilen des Reiches ist beobachtet worden, daß große Mengen Trauben als Tafeltrauben zu dem ermäßigten Zollsatz von 5.— M. für 100 kg aus dem Auslande eingeführt und später oft nach mehrmaligem Wechsel des Besitzers zu Wein gekeltert werden, ohne daß der höhere Zoll von 60.— M. für Keltertrauben und Weinmaische nachentrichtet wird. In einzelnen Fällen handelt es sich um mehrere Waggons, in einem Falle sogar um 20 Waggons".

Die Vereinigung Württembergischer Weinhändler teilte dem Reichsminister der Finanzen am 9. Juni 1928 (Deutsche Weinzeitung 1928, Nr. 46) mit: „Die Einfuhr von sog. Tafeltrauben, die später gekeltert werden, hat einen derartigen Umfang angenommen, daß man heute von einem Spezialgeschäft auf diesem Gebiet reden kann. Besonders München und Stuttgart sind in großem Umfang Umschlagplätze für derartige Geschäfte".

Der Abgeordnete Bössert (D. N.) machte in einer Anfrage „An die Bay. Staatsregierung (Deutsche Weinzeitung 1928, Nr. 85) darauf aufmerksam, daß hauptsächlich in den Städten München und Augsburg größere Mengen ausländischer Tafeltrauben der Kelterung zugeführt worden seien zwecks Verwendung als Süßwein zum Ausschank. Seitens einzelner Zollämter soll sogar hierzu offiziell Erlaubnis erteilt worden sein. Da die meisten so verwendeten Tafeltrauben zu billigem Zollsatz eingeführt werden, und eine Nachzahlung wohl in

tragen worden. Nur in dem Falle, daß Tafeltrauben ohne Verschulden des Käufers in ein überreifes oder faulendes Stadium geraten sind, dürfen solche zum frischen Gebrauch unfähige Früchte mit Erlaubnis der zuständigen Behörde zur Herstellung von Essig und Branntwein freigegeben werden.

Mit Ausnahme dieser Verkehrs- und Verwendungsbeschränkung bestehen zwischen den Entwurfs- und neuen Gesetzesbestimmungen einerseits und denen des bisherigen Weingesetzes keinerlei Differenzen.

VI. Kapitel:

Regelung bezüglich Herstellung und Verkehr mit Schaumwein und Weinbrand.

a) Nach dem Weingesetz von 1909.

a) Schaumwein.

§ 16 knüpft folgerichtig an das Verbot des vorhergehenden Paragraphen an, weder Schaumwein, weinhaltige Getränke noch Weinbrand aus verkehrsunfähigen Erzeugnissen herzustellen, indem er einerseits in negativer Form bestimmt geartete Zusätze für die Herstellung der drei genannten Getränkegruppen verbietet, andererseits positiv jene Zusatzstoffe regelt, mit deren Hilfe Schaumwein und Cognak behandelt werden dürfen.

Die Festsetzung der einzelnen erlaubten und verbotenen Stoffe bleibt dem Bundesrat überlassen. Er bestimmt in seiner Bekanntmachung vom 9. VII. 1909 [161]), daß die im § 10 bei Bereitung weinähnlicher Getränke angegebenen Säuren, Salze, Glyzerine, unreine Sprite, unreiner Stärkezucker und alle Farbstoffe ebenfalls keine Verwendung bei Herstellung von Schaumwein, Weinbrand [162]) und weinhaltigen Getränken finden dürfen. Diese Stoffe dürfen auch dann nicht zu-

den allermeisten Fällen unterbleibt, kann der Most zu billigsten Preisen bei großem Gewinn verkauft werden. Der Winzerstand sieht hierin eine große Gefahr, da bei bisherigem Gelingen zweifellos mit einer Verbreitung dieses unlauteren Geschäftes unbedingt zu rechnen ist".

161) Bekanntmachung, betr. Bestimmungen zur Ausführung des Weingesetzes zu § 16.

162) Sonderregelung bezüglich der erlaubten Stoffzusätze durch die Novelle vom 27. Juni 1914 (RGBl. 1914 S. 235).

gesetzt werden, wenn die aufgezählten Getränke für den eigenen Privathaushalt vorgesehen sind.

Ueber den begrifflichen Inhalt weinhaltiger Getränke ist näheres bei § 10 gesagt worden. Das Zusatzverbot der eben aufgezählten Stoffe gilt für weinhaltige Getränke nur im beschränkten Maße, d. h. nur diejenigen Erzeugnisse, deren Bezeichnung die Verwendung von Wein andeutet, werden von dem Verbot getroffen. Alle übrigen weinhaltigen Getränke, deren Namen nicht auf die Zusetzung von Wein schließen läßt, unterstehen in ihrer Herstellungsart dem allgemeinen Nahrungsmittelgesetz [163]). Auch in diesem Falle ist ein Farbstoffzusatz, der imstande ist, eine bessere Qualität des Getränkes vorzutäuschen, unter allen Umständen untersagt. Da fast alle vorhin erwähnten verbotenen Stoffe von gesundheitsschädlicher Wirkung sind, dürfen dieselben natürlich auch dann weinhaltigen Getränken nicht zugefügt werden, wenn deren Etikett nicht auf Weininhalt schließen läßt.

Der Bundesrat ist im Rahmen des § 16 ermächtigt, eine positive Regelung von Schaumwein und Weinbrand vorzunehmen. Diese Ermächtigung erstreckt sich auf den Zusatz erlaubter Stoffe z. B. Essenzen, Liköre, Zucker, sowie Bukettstoffe, dagegen nicht auf die Auswahl der Weine und die Dauer und Art der Getränkeherstellung.

Unter Schaumwein schlechthin versteht das Gesetz Traubenschaumwein. Sein Herstellungsverfahren kann auf drei verschiedene Arten erfolgen. Ausgangsprodukte sind beliebige Traubensorten, wenn auch der geringe Säuregehalt und die große Vollmundigkeit blauer Burgunder Sorten stets den Vorzug zur Schaumweinbereitung behalten werden. Die Trauben erfahren eine Kelterung, und der Most vergärt wie bei der übrigen Weinbereitung. Der fertige Wein kann verschnitten und geschönt werden. An diesem Punkt setzt die Verschiedenheit der Verfahren zur Schaumweingewinnung ein. Dem fertigen Wein wird weiterhin Zucker zugesetzt, worauf er der verbreitesten Gewinnart gemäß in dickwandige sog. Champagnerflaschen gefüllt wird, in denen alsbald eine zweite Gärung einsetzt. Da die sich bildende Kohlensäure infolge der starken Verkorkung nicht entweichen kann, durchsetzt sie alsbald das ganze Getränk. Nach vollendeter Gärung werden die Flaschen mit dem Kopf nach unten auf

163) Nahrungsmittelgesetz von 1879 zu § 10; so KGE. Bd. 47, S. 135.

Gestelle gelagert, wo sich nach öfterem Schütteln der noch vorhandene Hefesatz als pulvrige Masse am Korken sammelt. Alsdann wird der Korken vorsichtig gelöst, entheft und nach Auffüllung des entstandenen Leerraumes durch Dosierungslikör sofort wieder geschlossen. Damit ist die Herstellung von Schaumwein beendet.

Eine Vereinfachung und Verbilligung des Flaschengärverfahrens bedeutet die Faßgärbehandlung. Dabei geht die zweite Gärung statt in Flaschen in großen verschlossenen Gefäßen vor sich, darauf erfolgt die Abfüllung auf Flaschen.

Beim Imprägnierverfahren werden fertige Weine mit Dosierungslikör versetzt, worauf dem Getränk unter erhöhtem Druck fertige Kohlensäure zugeführt wird.

Schaumweinähnliche Getränke werden auf die gleiche Art hergestellt, nur bilden Obst- und Beeren, statt Traubenwein Ausgangsprodukte für diese Erzeugnisse.

Das Wein-Gesetz von 1909 enthält weder eine Begriffsbestimmung für Schaumwein noch für schaumweinähnliche Getränke [164]). Die im Rahmen des § 16 gegebenen Vorschriften treffen lediglich Schaumwein, nicht die ihm ähnlichen Produkte.

Ausgangsmaterial zu Schaumwein muß immer verkehrsfähiger Traubenwein sein [165]), doch zählt die Herstellung von Schaumwein zu keiner Form der Kellerbehandlung des Weines [166]). Demgemäß haben auch die zur Weinbereitung bestimmten Stoffe und Verfahren keinerlei Bedeutung bei der Bereitung von Schaumwein, z. B. dürfen diese Erzeugnisse ohne Rücksicht auf Zeit und Ort gezuckert werden, wohl findet dagegen die räumliche Begrenzung der Zuckerung Anwendung [167]). Auch unterliegen Schaumweine demselben Verwendungsverbot jener Salze, Säuren und sonstigen Chemikalien, die bei Bereitung weinhaltiger und weinähnlicher Getränke nicht zugesetzt werden dürfen.

Schaumwein, der gewerbsmäßig in Verkehr gebracht wird, unterliegt der Pflicht der Deklaration. Dabei gilt das Land, in dem der Schaumwein auf Flaschen gefüllt worden ist, als Herkunftsland [168]). Diese Regelung dient als Be-

164) Goltd.-Arch. Bd. 59, S. 307.
165) Weingesetz von 1909 zu § 15.
166) Erläuterungen S. 21.
167) RGSt. Bd. 50, S. 208.
168) Entsch. d. Reichspatentamts V 12 710/16b Wz. 3. Bd. 331/29, veröff. D. W. Z. Nr. 31, 1930.

weisargument, daß das Gesetz in Schaumwein ein Industrieprodukt erblickt, andernfalls müßte der Ursprungsort der Trauben den Namen des hergestellten Getränks bestimmen. Aus deutschen Trauben in Frankreich weiter verarbeiteter Schaumwein darf jedoch nur als französischer Schaumwein deklariert werden, eine Bestimmung, die erkennen läßt, daß im Verkehr mit Schaumwein die Verwendung geographischer Namen der Regelung des Warenbezeichnungs- und Wettbewerbsgesetzes unterstellt ist. Je spezieller die Ortsangaben jedoch bei der Schaumweinbenennung gemacht sind, desto eher wird man annehmen müssen, daß das betreffende Erzeugnis auch aus Wein des angegebenen Ortes hergestellt worden ist. „Mussierender Aßmannshäuser" oder „Sparkling Bernkastler" z. B. lassen erkennen, daß ihr Wein tatsächlich am Rhein oder Mosel gewachsen ist. Ihre Etikettierung gilt darum als geographische Herkunftsbezeichnung im Sinne des § 6 [169]).

Handelsübliche Gattungnamen dagegen brauchen desungeachtet nicht wahrheitsgemäße Herkunftsangaben zu sein [170]).

Bei Schaumwein, dessen Kohlensäuregehalt ganz oder teilweise auf einem Zusatz fertiger Kohlensäure beruht, unterliegt die Bezeichnung der Herstellungsart ebenfalls der Deklarationspflicht. Damit ist gefordert, daß das Imprägnieren des Schaumweins mittels fertiger Kohlensäure auf dem Etikett der Flasche kenntlich gemacht wird. Da man in der Schaumweingewinnung unter Zusatz von Dosierungslikör und Kohlensäure keinen vollwertigen Ersatz der Faß- und Flaschengärung sieht, gilt diese Bestimmung als Schutzmarke für den Käufer, der genau über den Charakter des erstandenen Produktes in Kenntnis gesetzt werden soll.

Dem Schaumwein ähnliche Getränke, d. h. Fruchtschaumweine, unterliegen besonderen Bestimmungen. Weder braucht das Land der Flaschenfüllung noch die Art der Herstellung (Imprägnierung oder Gärung) deklariert zu werden. Wohl müssen die zur Bereitung verwendeten weinähnlichen Getränke deutlich erkennbar vermerkt sein. Jedoch genügt eine generelle Artbezeichnung. So darf z. B. ein aus Apfelwein hergestellter Schaumwein entweder als

---

169) Zoeller a. a. O. S. 87.
170) Vgl. Bd. X d. Veröffentlichung d. Reichsgesundheitsamts S. 305.

Apfel-, Obst- oder Fruchtschaumwein in Verkehr kommen [171]), nicht aber als Apfel-, Obst- oder Fruchtsekt [172]).

Sämtliche vom Bundesrat vorgeschriebenen Bestimmungen über die Bezeichnung von Schaumwein müssen auch in den im geschäftlichen Verkehr üblichen Prospekten, Preisverzeichnissen, Weinkarten oder Inseraten erfüllt werden. Sogar Größe und Schriftanordnung des Etiketts unterliegen genau umgrenzten Vorschriften.

b) Weinbrand.

Während vor 1909 die Vorschriften über Herstellungsart und Benennung von Cognak lediglich durch Nahrungsmittelgesetz und Verkehrsanschauung ihre Regelung fanden, wurden die Bestimmungen über Weinbrand in das bis jetzt geltende Weingesetz mit aufgenommen. Die Verwendung von Wein als Ausgangsprodukt bei der Cognakgewinnung sowie die sonstige enge Verbindung von Weinbau- und Handel mit Cognak rechtfertigen diese Einordnung.

§ 18 des Wein-Gesetzes regelt die Anforderungen, denen Cognak und Cognakverschnitt bezüglich Herkunft und Gehalt entsprechen müssen, ferner stellt er Richtlinien für den Gebrauch des Wortes „Cognak" und seiner Deklaration auf.

Während § 15 festlegt, daß nur verkehrsfähige Getränke Ausgangsstoffe für die Cognakherstellung sein dürfen, ist dem Bundesrat gemäß § 16 vorbehalten, zu bestimmen, welche Stoffe bei der Cognakbereitung verwendet werden können, oder welche Substanzen hierbei verboten sind. Die bisherige Vorschrift bezüglich unerlaubter Zusätze umfaßt meist gesundheitsschädliche Stoffe, daneben solche, deren Gebrauch leicht zur Verfälschung oder Vortäuschung besserer Qualitäten dienen konnten. Es waren die gleichen Mittel, die auch bei der Herstellung von Schaumwein und weinhaltigen Getränken nicht als verwendbar galten. Infolge einer Bekanntmachung vom 27. VI. 1914 [173]) trat jedoch das Verwendungsverbot dieser Stoffe außer Kraft, statt dessen hat der Bundesrat eine positive Aufzählung der zur Cognakbereitung erlaubten Zusatzstoffe vorgenommen.

---

171) Wein-GE. II, S. 76.

172) Erlaß d. Reichsministerium d. Innern Nr. II, S. 289 A v. 8. 9. 26, veröff. D. W. Ztg. Nr. 74, 1926.

173) RGBl. 1914, S. 235 zu § 16 in der Fassung d. d. Reichsministers d. Innern vom 7. April 1923 zur Aenderung d. Ausführungsbestimmungen z. Wein-Ges. (RGBl. 1923, 1, S. 246).

Darnach dürfen Weindestillate, die in 100 Raumteilen nicht mehr als 86 Raumteile Alkohol enthalten, ferner reines destilliertes Wasser, bestimmt geregelte Mengen technisch reinen Zuckers, auf kaltem Wege hergestellte Auszüge aus Eichenholzspänen, Pflaumen, grünen Walnüssen oder getrockneten Mandelschalen, mechanisch wirkende Filterdichtungsschichten, Gelatine, Hausenblase, Sauerstoff und reiner Dessertwein bei der Cognakbereitung benutzt werden. Die Verwendung aller übrigen Zusatzstoffe ist verboten [174]).

Satz 1 des § 18 bestimmt ausdrücklich, daß ein Trinkbranntwein nur dann unter der Marke „Cognak" verkauft werden darf, wenn sein Alkohol ausschlielich aus Weindestillation gewonnen worden ist [175]). Damit löst das Gesetz alle Streitfragen, ob ein Getränk auch dann noch den Namen Cognak führen dürfe, wenn sein Alkoholgehalt nur teilweise aus der Destillation von Wein herrühre.

Ein Trinkbranntwein, der neben Cognak Alkohol aus anderen Destillaten enthält, kann unter bestimmten Voraussetzungen als Cognak-Verschnitt deklariert werden. Einerseits muß jedoch der Cognak-Anteil der Mischung so stark sein, daß er imstande ist, dem Verschnitt das dem Cognak eigentümliche Aroma aufzuprägen. Kommt das Bukett des Cognak in der Mischung nicht zur Geltung, so darf dieselbe nicht als Cognak-Verschnitt in den Verkehr kommen.

Andererseits fordert das Gesetz, daß ein Zehntel des in dem Verschnitt enthaltenen Alkohols aus Weindestillaten stammen muß [176]). Dieser geforderte Mindestgehalt an Weinalkohol soll bewirken, daß die frühere Rechtsunsicherheit gegenüber Cognak sich nicht auch auf Cognakverschnitte übertragen könne. Allerdings schließt die Festsetzung der Mindestmenge Weinalkohol insofern eine Gefahr in sich, als der Produzent leicht geneigt sein wird, das vorgeschriebene Quantum nicht als Mindestforderung, sondern als absolute Weinalkoholgrenze zu betrachten. Da überdies Weinalkohol in anderem Alkohol chemisch nicht nachweisbar ist, bleibt tatsächlich die Gefahr nicht von der Hand zu weisen, daß die in Abs. II des Cognakparagraphen festgesetzte Minimalgrenze für Weindestillate eine Verdrängung

174) Ber. d. Herrn Präsidenten d. Reichsgesundheitsamtes v. 30. 6. 1925 Nr. 1, 2238/25 an die D. W. Ztg.

175) Auch auf demselben Standpunkt stehend RGSt. 36, S. 60, and. M. Urt. d. OLG. Hamburg v. VII. 1893 (Auszüge aus gerichtl. Entscheidungen Bd. 3, S. 45).

176) Kammergericht Wein-GE. II, S. 84.

von höher prozentigeren Weinalkohol-Verschnitten zur Folge haben könnte.

Eine weitere Forderung schreibt sowohl für Cognak als für Cognakverschnitt vor, daß mindestens 38 Raumteile der Gesamtflüssigkeit aus Alkohol bestehen müssen. Während derselbe bei Cognak lediglich aus Wein destilliert sein muß, braucht er in Verschnitten nur zu 3,8% aus Weinalkohol herzustammen. Diese genaue Umgrenzung des Mindestgehalts an Alkohol überhaupt ist notwendig, um eine übermäßige Verwässerung von Trinkbranntwein zu verhindern, um somit den Versuch zur unlauteren Konkurrenz von vorneherein im Keime zu ersticken.

Der Zusatz von chemisch reinem Wasser ist einwandfrei. Er dient als Hilfsmittel um alkoholüberreiche Cognake auf Trinkstärke reduzieren zu können.

Nicht jeder Trinkbranntwein, der aus reinem Weindestillat gewonnen ist, darf die Bezeichnung Cognak tragen. Vorbedingung für Cognak ist die Herrichtung des Getränks nach der Art des ursprünglich allein in der französischen Stadt Cognac im Departement Charente zubereiteten Eau de vie de Cognac. Während die Abkürzungsbezeichnung Cognak anfänglich geographische Herkunftsbezeichnung für besondere Weindestillate aus der Charentegegend war, hat sie sich im Laufe der Jahre in Oesterreich-Ungarn, Italien, Rußland, Griechenland und bei uns als Warennamen entwickelt. Nur dann gilt Cognak noch als Herkunftsbezeichnung, wenn die Angabe einer französischen Firma oder eines französischen Hinweises geographischer Art die Herkunft des Erzeugnisses aus der Stadt Cognac ausdrücklich besagen.

Die Branntweinherstellungsweise nach französischem Muster verlangt eine zweifache Destillation von Weißweinen [177]). Die erste Vergeistung des Weines ergibt das sog. Brouillis (Lutter), dessen weitere Destillation das Eau de vie liefert. Dieses Produkt besteht fast aus gleichen Teilen Wasser wie Alkohol. Ein weiteres Vergeisten des Eau de vie erhöht natürlich die Alkoholstärke, die dann später wieder durch Zusatz von stirilem Wasser auf Trinkfähigkeit herabgemindert werden kann. Das ursprüngliche Brennprodukt ist völlig farblos und verlangt zu seiner eigentlichen Cognaknatur noch sorgsamster Behandlung. Die einzelnen Brände werden verschnitten, nach Qualität klassifiziert und dann

177) Wein-GE. II, S. 82.

jahrelang in Eichenfässern gelagert, wo sie während des Alterns aus dem Eichenholz der Faßwände Farbstoffe entziehen, denen sie ihre charakteristische goldbraune Tönung, Geschmack und Geruch zumeist verdanken. Während der Lagerung verdunstet ein Teil der Flüssigkeit, wobei beobachtet werden muß, daß Wasser langsamer als Alkohol schwindet. Allerdings gewinnt das Getränk durch den reicheren Weingeistschwund an Milde und Geschmack. Das besondere Aroma und die jeweilige Farbe des Cognaks verdankt derselbe außer der Güte der Ausgangsweine Zusatzstoffen von Zuckersyrup, Nüssen, Mandelschalen oder Eichenholzspänen, deren Dosen und Zumischungen strenges Geheimnis der großen Cognakfabriken bleibt [178]).

Französische Erzeugnisse bilden das Muster für die Herstellung deutscher Cognake. Produkte, deren Sprit auf kaltem Wege gewonnen ist, dürfen demgemäß nicht als Cognak bezeichnet werden. Auch Farbstoffzusätze, außer Eichenholzspänen, sind verboten. Die Beimischung künstlicher Bukettstoffe bleibt auf die eingangs erwähnten Substanzen eingeengt. Das Gesetz schränkt die künstliche Aromatisierung von Cognak soweit als möglich ein, um auf diesem Wege den Verbrauch geeigneten Rohmaterials und die Anwendung einer sachgemäßen Behandlungsart beeinflussen zu können.

Die Alkoholgewinnung aus Tresterweinen zum Zwecke der Cognakbereitung ist verboten, wohl darf das aus ihm gewonnene Produkt als Branntwein in den Verkehr kommen. Dagegen kann schwachstichiger oder sonst fehlerhafter, aber verkehrsfähiger Wein als Rohmaterial zur Cognakherstellung dienen, sofern der Produzent das Risiko eines solchen Erzeugnisses, das natürlich bezüglich Qualität keinen Vergleich mit einem erstklassigen Cognak aushalten kann, auf sich nehmen will.

Die Bezeichnung „Cognak" steht unter gesetzlichem Schutz. Nur die nach § 18 hergestellte Ware ist berechtigt, den Namen Cognak oder Cognak-Verschnitt zu tragen. Auch ähnlich klingende Benennungen wie „Kornjak" oder „Konjack" sind Privilegnamen für solche Produkte. Zweideutig lautende Wortverbindungen wie „Kunst-Cognak, Fasson-Cognak oder Ersatz-Cognak" sind aus Gründen der Täuschungsmöglichkeit verboten.

178) Wein-GE. II, S. 83.

Sonstige im Verkehr mit Cognak übliche Bezeichnungen unterliegen den Vorschriften zur Bekämpfung des unlauteren Wettbewerbs, dem Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnung oder dem Handelsrecht. So gehören z. B. die Angaben über die Herkunft der destillierten Weine oder über den Gebrauch von Stadtwappen hierher.

Die Einführung des Deklarationszwanges von Cognak ist der entsprechenden Bestimmung über Schaumwein nachgebildet. Die Mißstände und Zweifel vor 1909 über die Herstellungsart und Herkunftsware von Cognak verlangten dringend nach einer eindeutigen Klärung. § 18 verlangt, daß Trinkbranntwein, der als Cognak in Flaschen oder ähnlichen Gefäßen in gewerbsmäßigen Verkehr kommt, eine Bezeichnung trägt, die das Land erkennbar macht, indem das Getränk für den Verbrauch fertiggestellt worden ist. Die Deklaration von Cognakverschnitten ist im Gesetz nicht gefordert. Sie ist wohl zulässig und muß alsdann der Wahrheit entsprechen. Fässer mit Cognakfüllung brauchen keine Herkunftsangabe zu tragen.

„Für den Gebrauch fertiggestellt" wird der Inhalt einer Flasche dort, wo die letzte Zusammensetzung des Cognaks vorgenommen wird. Hierunter gehört sowohl das Verschneiden von Cognak untereinander, als die Herabsetzung des Alkoholgehalts ausländischer Destillate durch steriles Wasser, obwohl beide Tätigkeiten keine Fabrikationshandlungen darstellen [179]). Allenfalls darf ein französischer hochprozentiger Cognak, der in Deutschland lediglich einen entsprechenden Wasserzusatz erhalten hat, als „französischer Cognak, in Deutschland fertiggestellt", deklariert werden. Jede andere Veränderung des Getränkes verbietet seine Deklaration als französischen Cognak.

Ein unter Verwendung französischen Cognaks hergestellter Verschnitt darf entweder einfach als „Cognak-Verschnitt oder als K-Verschnitt, unter Verwendung französischen Cognaks" deklariert werden. Falsch wäre dagegen die Bezeichnung „französischer Cognak-Verschnitt".

Die vom Gesetz vorgeschriebenen Deklarationsbedingungen müssen auch auf Preislisten, Weinkarten, Inseraten oder sonstigen Angeboten erfüllt werden. Während die Namensbezeichnung auf dem Etikett auch in formeller Beziehung durch Bundesratsbekanntmachungen vorgeschrieben

179) Erläuterungen S. 28.

ist, bleibt die Form der übrigen Angebotsarten dem Stilwillen des jeweiligen Verkäufers überlassen.

Getränke, die nach ihrer inneren Beschaffenheit, nach Geschmack und Aussehen als Cognak gelten können, aber in ihrer Benennung keine derartige Bezeichnung führen, unterliegen dem Deklarationszwang nicht.

Art. 275 des Versailler Friedens-Vertrages hat auf dem Rechtsgebiete der Spirituosen bedeutende Veränderungen zur Folge gehabt [180]). Außer der im § 7 näher erläuternden Forderung einer strengen Handhabung französischer und portugiesischer Weinherkunftsbezeichnungen liegt der Schwerpunkt dieses Artikels in dem aus ihm abgeleiteten Recht zur Abänderung und Verschärfung der seit 1909 geltenden Bestimmungen über Cognak.

Frankreich hat auf Grund dieses Rechtes der deutschen Cognak-Industrie verboten, ihre Erzeugnisse mit den bisherigen Gattungsnamen Cognak zu belegen und seinem eigenen Lande durch diese Bestimmung das Monopol gesichert, in der ganzen Weltwirtschaft einzig französischen Weinbrand als Cognak bezeichnen zu können. Der Name Cognak hatte bei uns, wie in anderen Ländern, längst den Charakter einer Herkunftsbezeichnung eingebüßt und war durch die Verkehrsauffassung zu reinem Gattungsnamen für alle diejenigen Weinbrande geworden, die gemäß ihrer Beschaffenheit und Herstellungsart den berühmten französischen Cognak-Destillaten nachgebildet waren. Während in Frankreich die Bezeichnung Cognak im Sinne eines strengen Herkunftsnamens ausschließlich demjenigen Erzeugnisse vorbehalten war, deren Wein aus Trauben der Departements Charonde und Dordogne gewonnen und nach bestimmtem Muster in der Stadt Cognac zu Weinbrand weiter verarbeitet worden war, durfte bei uns zur Herstellung von Cognak und Cognak-Verschnitten, wie im vorhergehenden Paragraphen näher ausgeführt ist, jeder beliebige verkehrsfähige Wein verwendet werden. Maßgebend für die Bezeichnung Cognak war also lediglich die Herstellungsart dieser Weindestillate nach französischem Vorbild. Die von Frankreich geforderte Abänderung der gesetzlichen Cognakbenennung hat ihren Grund in wirtschaftlichen Spekulationen. Man hoffte, daß der deutsche Verbraucher sich so fest an Art und Bezeichnung des französischen Cognak gewöhnt hätte, daß er nun das inländische

180) Feilchenfeld a. a. O.

Weinbrand-Erzeugnis verschmähen würde. Da Amerika als Cognak-Bezugsquelle infolge seines Alkoholverbots nicht mehr in Frage kommt, ist Frankreich an einem Alkoholexport nach Deutschland um so mehr interessiert.

§ 18 des Wein-Gesetzes hat 1923 auf Grund des Art. 275 Versailler-Vertrag sowohl eine formelle als eine inhaltliche Abänderung erfahren [181]). Trinkbranntwein, dessen Alkohol ausschließlich aus Wein gewonnen ist, und der nach französischem Cognakmuster hergestellt wird, darf seither nur als „Weinbrand" in gewerbsmäßigen Verkehr kommen.

Trinkbranntwein, der neben Weinbrand Alkohol aus anderen als Weindestillaten enthält, darf dann Weinbrand-Verschnitt heißen, wenn ein Zehntel seines Gesamtalkohols aus Weinbrand stammt.

Die Forderungen, nach denen Getränke berechtigt sind, Weinbrand oder Weinbrand-Verschnitt zu heißen, sind dieselben des bisherigen Weingesetzes von 1909 geblieben, nur die Etikettierung hat eine Umbenennung erfahren.

Alle übrigen weinbrandähnlichen oder weinbrandhaltigen Getränke, sowie deren Grundstoffe haben keine Berechtigung als Weinbrand deklariert zu werden, auch dürfen sie keine Bezeichnung tragen, in der der Ausdruck „Weinbrand" als Wortzusammensetzung oder als sonstiger Bestandteil der Flaschenaufschrift vorkommt. „Kunstweinbrand, Weinbrandersatz, Fassonweinbrand oder Weinbrandmischung" sind darum als Bezeichnung durchaus unzulässig. Auch darf das Wort „Weinbrand" in keiner Firmenverbindung auf dem Etikett eines Getränkes enthalten sein, das weder den gesetzlichen Bestimmungen für Weinbrand noch Weinbrand-Verschnitt entspricht.

Um großen Mißbräuchen im Weinbrandhandel vorzubeugen, verlangt das Gesetz, daß Weindestillate und Weinbrand-Verschnitte nur dann nach Deutschland eingeführt werden dürfen, wenn sie an Hand von amtlichen Begleitscheinen den Beweis für die Echtheit und Unverfälschtheit ihres deklarierten Inhalts erbringen. Französischer Weinbrand, der nach seinem Ursprungsland Berechtigung auf den Namen Cognak hat, darf auch in Deutschland seine geographische Bezeichnung beibehalten, wenn er in völlig trinkfertigem Zustande in verkorkten Flaschen eingeführt, oder wenn er aus Billigkeitsgründen in Fässern zur Grenze ge-

181) Gesetz z. Aenderung d. Wein-Ges. vom 1. II. 1923 zu § 18.

schafft wird, um dort unter deutscher Zollaufsicht in unveränderter Form auf Flaschen gefüllt zu werden. Zu seiner Einfuhrerlaubnis sind ebenfalls die in Frankreich vorgeschriebenen Begleitscheine erforderlich. Unterliegt das französische Produkt in Deutschland der geringsten Veränderung, z. B. Zusatz destillierten Wassers oder Verschnitt zweier französischer Cognake miteinander, so erlischt mit dieser Behandlung das Recht des Getränkes auf die Benennung Cognak [182]). Höchstenfalls darf ein solches Produkt als „französischer Weinbrand, in Deutschland fertiggestellt", deklariert werden.

Alle übrigen Getränke und deren Grundstoffe, auch wenn sie mittels echten französischen Cognaks hergestellt sind, dürfen nicht als Cognak oder mit einer das Wort Cognak enthaltenden Wortverbindung benannt werden. Bezeichnungen wie „Cognak-Verschnitt" und „Cognak-Ersatz" oder dergleichen, sind gesetzlich unmöglich. Sogar der Firmenaufdruck „Cognak-Brennerei X" ist bei uns strafbar.

Die Bestimmungen des alten Weingesetzes über die Pflicht der Kennzeichnung des Landes, in dem für den Verkehr bestimmter Weinbrand und Cognak für den Verbrauch endgültig fertiggestellt worden sind, ist auch auf Weinbrand-Verschnitte ausgedehnt worden. Alle übrigen Gesetzesregelungen inbezug auf die Mindestgrenze von Alkoholanteilen bei Weinbrand und Weinbrand-Verschnitten, sowie auf erlaubte Zusatzstoffe bei ihrer Herstellung oder die Vorschriften über die gesetzlichen Bezeichnungen im Reklame- und Geschäftsverkehr haben keine weitere Veränderung erfahren.

Auch § 16 ist infolge der Novelle vom 1. II. 1923 abgeändert worden. Außer des Verbots der Ausdrücke „Cognak und Cognak-Verschnitt" und deren Ersetzung durch die Namen „Weinbrand und Weinbrand-Verschnitt" hat die Reichsregierung in § 16 die Anwendung oder das Verbot bestimmter Stoffe bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, Schaumwein und Weinbrand ebenfalls auf die dem Schaumwein ähnliche Getränke sowie auf Weinbrand-Verschnitte ausgedehnt. Damit hat das Gesetz die Streitfrage [183]), ob

182) Vgl. Urteil des Bayer. OLG. II. St. S. vom 24. VI. 1929, Rev. Reg. II, Nr. 255/1929.

183) RGE. Bd. 47, S. 300; Urteil d. Amtsger. Mainz St. D. 94/27 vom 21. XII. 27.

auch schaumweinähnliche Getränke und Weinbrand-Verschnitte der gesetzlich geregelten Herstellungsart unterlägen, eindeutig geklärt.

β) Nach den Entwürfen und dem Weingesetz von 1930.

Die beiden Entwürfe zum neuen Weingesetz haben bezüglich der §§ 16 und 18, deren unveränderte Formulierung vom 1. II. 1923 übernommen. Dagegen bestimmt § 17 der Entwürfe in einer erweiterten Vorschrift, daß außer Schaumwein von jetzt ab auch schaumweinähnliche Getränke auf dem Etikett deklariert werden müssen, ob ihr Kohlensäuregehalt aus einer zweiten Vergärung auf natürlichem Entwicklungswege gewonnen, oder ob er den Getränken als fertiger Zusatzstoff eingefügt worden ist. Sodann betont die Reichsregierung in einem neuen Satz ausdrücklich, daß sie sich in den Ausführungsbestimmungen die Möglichkeit vorbehalte. Regelung treffen zu können, ob ein nicht auf Flaschen vergorener Schaumwein die Art seines Gärverfahrens auf dem Etikett der Flasche zu deklarieren habe, und in welcher Form die eventuelle Angabe zu machen sei. Da die Reichsregierung weiß, daß Chemie und Technik von Jahr zu Jahr Neuentdekkungen hinsichtlich Verfahren und Instrumenten zeitigen. will sie sich mit dieser Klausel freie Hand schaffen, wertvolle Neuerungen im Gärverfahren dem Verkehr zugängig. dagegen minderwertige, durch die Pflicht der Deklaration von vornherein aussichtslos zu machen [184]).

Um die strittige Frage [185]) zu beseitigen, was man unter dem Begriffe „Angebot" in Abs. 2 zu verstehen habe, haben die Entwürfe dem praktischen Bedürfnis Rechnung getragen und an dessen Stelle den Ausdruck „Mitteilungen" gesetzt. Diese Fassung ist heute weitgehendst auszulegen. Sogar Reklameartikel wie z. B. Bleistifte, Zigarrenspitzen, sind ebenfalls unter die „im geschäftlichen Verkehr üblichen Mitteilungen" zu rechnen.

Das Weingesetz von 1930 behält die bisherigen Bestimmungen der §§ 16 und 18 bei und verleiht den Vorschlägen der Entwürfe zu § 17 Gesetzeskraft.

184) Amtl. Begr. zum endgültigen Entwurf.
185) D. W. Ztg. Nr. 90, 1913: Urteil des OLG. Köln vom 29. XI. 1912.

VII. Kapitel:

Kontrollmaßnahmen.

a) Buchführungspflicht.

α) Nach dem Weingesetz von 1909.

Die §§ 19—24 dienen der Weinkontrolle. Da jedes Gesetz solange unwirksam bleibt, als seine Handhabung nicht überwacht wird, hat das Wein-Gesetz von 1909 sich in genauen Kontrollmaßnahmen eine positive und wichtige Stütze zu seiner strengen Durchführung geschaffen. § 19 bringt den Buchführungszwang. Diese Maßnahme ist von großer Wichtigkeit, da nur Ehrlichkeit im Weinverkehr herbeigeführt und gewahrt werden kann, wenn die vom Gesetz geforderte Buchkontrolle in strengster Genauigkeit ausgeübt wird.

Der Buchführungszwang umfaßt einen doppelten Zweck. Einmal bietet er den kontrollpflichtigen Beamten eine wichtige Stütze und Aufklärung bei ihrem Ueberwachungsdienst, andererseits soll er ein Antrieb sein, den Zuwiderhandlungen des Gesetzes einen Riegel vorzuschieben, da die Gefahr der Entdeckung von Verstößen durch die genau vorgeschriebene Buchführungspflicht sehr vermehrt wird.

Die Vorschrift, Bücher zu führen, trifft denjenigen nicht, der Wein oder Haustrunk lediglich zu eigenem Bedarf herstellt. Ebenso sind Fabrikanten, die Obst- und Beerenwein ohne Weinzusatz bereiten, ferner Branntweinbrenner, die andere Stoffe als Wein verarbeiten, Essigbereiter, auch wenn sie Wein zur Essigbereitung benutzen (Essig gilt nicht als Getränk), Verkäufer von Schaumwein, Cognak, weinhaltigen und weinähnlichen Getränken und Verkäufer von Trauben zum Genuß als Obst nicht zum Buchführungszwang verpflichtet.

Diejenigen dagegen, die Wein oder seine Vorprodukte gewerbsmäßig [186]) in Verkehr bringen oder Wein gewerbsmäßig zu Getränken weiter verarbeiten, trifft das Gebot genauer Buchführung. Winzer und Nutznießer von Weingütern, die das Wachstum ihrer Weinberge gewerbsmäßig verkaufen. Weinhändler. Gastwirte, Kasino-Gesellschaften

---

186) Kom.-Ber. S. 47.

und Konsumvereine [187]), Weinkommissionäre, Weinmakler [188]) und Agenten, die ihre eignen oder fremden Erzeugnisse in Verkehr bringen [189]), auch Branntweinbrenner, die Wein destillieren, und Fabrikanten von Schaumwein, Cognak, weinhaltigen und alkohofreien aus Wein oder Most hergestellten Getränken unterliegen der vorgeschriebenen Buchführung, Kellner und Weinreisende oder sonstige kaufmännische oder gewerbliche Angestellte werden von dieser Pflicht selbstverständlich nicht getroffen. Inhaltlich bezieht sich die Buchführungspflicht grundsätzlich nur auf eine Mengenkontrolle. Die eignen, gepachteten oder von Verwandten überlassenen Weinbergsflächen, die abgeerntet werden, das Quantum der Maische, des Mostes und Weines aus eignem oder bezogenem Gewächs, müssen aus den Eintragungen ersichtlich sein, ebenso die Verkaufsmengen und vermittelten Geschäfte mit Wein oder seinen Vorprodukten.

Art und Umfang des bezogenen Zuckers und der sonstigen Zusatzstoffe, sowie die genaue Form ihrer Verwendung unterliegen ebenfalls der Aufzeichnung in die Kontrollbücher [190]). Wichtig ist die partielle Angabe der Verteilung des Zuckers auf die einzelnen Fässer, da bei einer allgemeinen Zuckermengenangabe der Kontrollpflichtige die Möglichkeit besäße, einzelne Weine naturrein zu lassen, dafür andere zu überstrecken. Auch Haustrunk [191]) und der zur Haustrunkbereitung bezogene Zucker und seine genaue Verwendung ist buchführungspflichtig. Sogar die Menge von weinähnlichen Getränken, soweit sie unter Zusatz von Wein, der entweder aus eignem Gewächs gewonnen oder aus fremdem übernommen worden ist, hergestellt sind, sowie deren Abgabe an andere, müssen in den Kontrollbüchern festgehalten werden. Auch stichiger Wein, solange er noch trinkfähig ist, bleibt buchungspflichtig. Andernfalls muß er als Abgang eingetragen sein. Bei Geschäftsabschlüssen sind die genaue Zeit, sowie der Name des Lieferanten zu vermerken. Der Name des Abnehmers braucht nur dann gebucht zu werden, wenn die Abgabe im Faß er-

187) Dagegen Bay. OLG. Bd. 17, S. 69.
188) Bay. OLG. St. Bd. 8, S. 883.
189) Veröffentl. d. Reichsgesundheitsamtes Bd. 10. S. 217: Urteil d. OLG. Breslau vom 3. II. 1914.
190) Bekanntmachung betr. Bestimmungen z. Ausführung des Wein-Ges. zu § 19; Wein-GE. I, S. 85.
191) RGSt. Bd. 48, S. 311.

folgt oder das Maß eines Hektoliters übersteigt. Für den Weinausschank oder Einzelverkauf von Flaschen genügt eine summarische Eintragung.

Auf Grund der durch Bundesratsbekanntmachung erlassenen Buchführungsvorschriften müssen auch die an andere weitergegebenen Zuckermengen oder sonstige abgegebene Kellerbehandlungsmittel mit dem Namen des Liefernden und Abnehmers eingetragen werden, eine Vorschrift, die zur Erzielung einer wirksamen Kontrolle unbedingt erforderlich ist.

Die Verwendung der vom Bundesrat als amtliche Muster herausgegebenen Formblätter [192]) wird nicht unbedingt gefordert, die vorgeschriebenen Angaben dürfen mit Rücksicht auf große kaufmännisch geleitete Betriebe in Büchern anderer Form eingetragen werden, wenn für genaue und übersichtliche Buchung gesorgt wird. Andernfalls kann die zuständige Behörde die Anwendung von amtlichen Musterblättern verlangen. Soweit die Uebersichtlichkeit der gesetzlich geforderten Eintragungen keine Beengung erleidet, dürfen Weinkontrollbücher auch zu anderen, in dem Vordruck nicht vorgesehenen Aufzeichnungen benutzt werden.

Die Aufbewahrungspflicht der Kontrollbücher und Papiere erstreckt sich über die Verjährungsfrist von 5 Jahren nach der letzten Eintragung.

β) Nach den Entwürfen und dem Weingesetz von 1930.

Da die Vorschriften über die Bücherkontrolle sich seit 1909 bewährt haben, konnten sie in den beiden Entwürfen und im endgültigen Gesetz von 1930 fast unverändert beibehalten werden. Eine Abweichung gegenüber den bisher nicht ganz klaren Rechtszustand bedeutet die Aufzählung von Winzer-Genossenschaften und ähnlichen Vereinigungen [193]) als eindeutig zur Führung von Kellerbüchern verpflichtet.

Ferner wird die bisher von den gesetzerläuternden Buchführungsvorschriften [194]) geforderte Eintragungspflicht,

192) Bekanntmachung betr. Bestimmung zur Ausführung des Wein-Ges. von 1919 zu § 19.
193) Ber. d. vorl. Reichswirtschaftsrates. Siehe hierzu § 32 Wein-Ges. von 1930.
194) Wein-GE. I, S. 85: Urteil v. OLG. Darmstadt.

den Namen des Abnehmers von abgegebenem Zucker aufzuführen, jetzt als Bestimmung ins Gesetz selbst aufgenommen.

Während der erste Gesetzes-Entwurf auch den Eintragungszwang auf weinähnliche Getränke aus Birnen und Aepfeln ausdehnen wollte, in der Absicht durch diese Eintragungspflicht den Verhütungsmittel gegen Weinfälschungen in der Hand zu haben, kann der endgültige Entwurf auf diese Erweiterung wieder verzichten, da inzwischen Dr. Werder in Bern ein einfaches Verfahren [195]) erfunden hat, durch Nachweis des Sorbits den Zusatz von Obst- zu Traubenwein mit Sicherheit feststellen zu können.

Anfänglich vorgesehene Erleichterungsmöglichkeiten bezüglich der Bücherkontrolle für Betriebe kleineren Umfangs sind neuerdings gänzlich gestrichen worden; der endgültige Entwurf sieht allerdings wieder auf Drängen bestimmter Wirtschaftsgruppen des Reichsrates Erleichterungen für Zweiggeschäfte und für kleinere Betriebe vor.

b) Regelung bei Aufbewahrung von anderen Getränken neben Wein.

§ 20 des Wein-Gesetzes von 1909 dient zur Erhöhung der Kellerkontrolle, insofern als er unreellen Betriebsinhabern die Ausrede abschneidet, gesetzwidrig hergestellten Wein, der in ihrem Keller vorgefunden wird, als Haustrunk abgeben zu können. Die Vorschriften des § 20 verlangen, daß in einem Raume, in dem Wein zum Zwecke des Verkaufs gelagert wird, alle übrigen Gefäße, in denen andere Getränke als Wein aufbewahrt werden, eine deutliche, in die Augen fallende Inhaltsbezeichnung tragen müssen, sofern letztere Erzeugnisse in solchen Behältern eingekellert werden, wie sie auch bei der Herstellung und Lagerung von Wein gebräuchlich sind. Es müssen also Fässer, in denen Haustrunk, Beeren-, Obst- und Schaumweine, Bier etc. im Zapfkeller neben Wein lagern, mit einer auffallenden Kennzeichnung ihres Inhalts versehen sein. Vorbedingung für die Kennzeichnungspflicht ist also, daß in demselben Raum neben Haustrunk und weinähnlichen Getränken auch Most oder Wein gelagert werden. Selbst dann, wenn vorübergehend ein Keller, in dem üblicherweise Wein aufbewahrt

---

195) Ber. des vorl. Reichswirtschaftsrates zu § 19.

wird, weinleer sein sollte, entfällt der Bezeichnungszwang für die Behälter mit anderen Getränken nicht.

Geschieht die Verwahrung der ebengenannten Getränke nicht in Gefäßen, wie sie zur Lagerung von Wein üblich sind, z. B. in Blech- oder Milchfässern, oder in einem Raume, in dem kein Wein gelagert wird, so entfällt der Kennzeichnungszwang [196]). Ebenso brauchen kleinere Betriebe, die lediglich Wein und Haustrunk für den eigenen Bedarf herstellen, Gefäße, in denen andere Getränke als Wein aufbewahrt werden, nicht zu bezeichnen. Auch in Fabriken, die Wein zu Schaumwein, Weinbrand oder weinähnlichen Getränken weiter verarbeiten, finden die Vorschriften des § 20 keine Anwendung.

Die Inhaltsdeklarierung der kennzeichnungspflichtigen Gefäße muß deutlich und in die Augen springend sein. Abkürzungen genügen nur dann, wenn keine Verwechslung möglich ist; Bezeichnungen wie „kein Wein" entsprechen den gesetzlichen Forderungen nicht, vielmehr muß der jeweilige Inhalt genau als Haustrunk, Obstwein, Bier etc. spezialisiert sein. Bei Flaschenlagerung braucht nur der Stapel die Kennzeichnung zu tragen. Die zuständige Polizeibehörde hat das Recht, unreellen Betriebsinhabern, die wegen Verfehlungen gegen das Weingesetz wiederholt vorbestraft sind, zu verbieten, in ein und demselben Raume Wein oder Most neben anderen Getränken aufzubewahren.

Die Einführung einer wirksamen Kontrolle war die wichtigste Vorbedingung zur Durchführung der Forderungen des Weingesetzes. Die Frage, durch wen diese Kontrolle ausgeübt werden sollte, war bei Aufstellung des Gesetzes von 1909 heftig umstritten [197]). Entweder verlangte man nach fakultativer Bestellung ehrenamtlicher Vertrauensmänner aus eigenen Berufskreisen zur Kontrolle, oder man forderte Sachverständige im Hauptberuf. Einige Winzerkreise gingen in ihrem Verlangen soweit, eine besondere Reichskontrollbehörde errichten zu wollen, unter deren Leitung auch die örtliche Aufsicht durch geschulte Reichsbeamte ausgeübt werden sollte.

Das Gesetz löste die Streitfragen, indem es die Beobachtung der Weingesetzesvorschriften der Ueberwachung der Nahrungsmittelpolizei übertrug und zu deren unterstützender

196) Günther-Marschner, S. 270.
197) Kom.-Ber. S. 50 ff.

Tätigkeit Weinsachverständige im Hauptberufe beauftragte. Dieses Grundverhältnis der Nahrungsmittelpolizei zu den eigens beauftragten Weinkontrolleuren ist umso mehr zu betonen, als in einigen Ländern des Reiches die Ueberwachung des Verkehrs mit Wein von dem Tätigkeitskreis der Nahrungsmittelpolizei für ausgeschlossen galt. § 21 betont ausdrücklich, daß den Beamten der Nahrungsmittelpolizei alle Rechte der in den beiden folgenden Paragraphen behandelten Vorschriften ebenso zustehen, wie den besonders beauftragten Weinsachverständigen. In kleineren Behörden, in denen sich die Bestellung eines hauptamtlichen Weinkontrolleurs kaum verlohnt, ist dadurch die Möglichkeit gegeben, etwaige Weinbetriebe der Nahrungsmittelpolizei zu unterstellen. Umgekehrt ist es bei der engen Zusammengehörigkeit von Weinsachverständigen und Nahrungsmittelpolizei ebenso möglich, ersteren auch Aufgaben der Nahrungsmittelkontrolle zuzuweisen, wenn Zeit und Umstände ihnen diese Tätigkeit gestatten.

Wenn auch die Tätigkeit der Sachverständigen im Hauptberuf nur unterstützender Natur sein soll, so erkennt das Gesetz doch in ihr die treibende Kraft der Ueberwachung an. Die Forderung ihrer Bestellung im Hauptberufe im Gegensatz zur ehrenamtlichen Stellung früherer Kontrolleure trägt dem Umstande Rechnung, daß dieselben wirtschaftlich und dienstlich vollkommen unabhängig ihre Aufgabe erfüllen können [198]). Voraussetzung für ihre Tätigkeit sind lediglich fachmännische und kaufmännische Kenntnisse. Weinsachverständige brauchen keine Beamten zu sein [199]); es genügt, daß sie in einem angestellten- oder privatdienstlichem Verhältnis zur zuständigen Behörde stehen. Auf alle Fälle muß ihre vollständige Unabhängigkeit gewährleistet sein.

Die Bestellung von Weinsachverständigen ist nicht auf die eigentlichen Weinbaugebiete beschränkt, sondern muß in allen Teilen des Reiches erfolgen. Da das Arbeitsgebiet von Nahrungsmittelpolizei und Weinkontrolleuren vom Gesetz nicht näher abgegrenzt wird, steht die Arbeitseinteilung den beiden Körperschaften frei. Es liegt nahe, den Weinsachverständigen die Ueberwachung größerer Weinbaudistrikte,

198) Erläuterungen S. 30.
199) Wein-GE. II, S. 97: Beschluß des Kammergerichts, 2. Strafsenat vom 2. Juli 1912.

die über das enger begrenzte Gebiet der jeweiligen Nahrungsmittelpolizei hinausreichen, zu übertragen. Um jede Schablonisierung zu vermeiden, bleibt die Verteilung der einzelnen Tätigkeitsgebiete den zuständigen Behörden überlassen.

Die beiden Entwürfe und das Weingesetz von 1930 übernehmen die Bestimmungen der §§ 20 und 21 in vollkommen unveränderter Form.

c) Befugnisse der Aufsichtsbeamten.

Die Befugnisse der Aufsichtsbeamten sind im § 22 genau festgelegt. Sie haben das Recht, während des Tages und in Fällen, in denen mit der Nachtarbeit in Weinbetrieben zu rechnen ist, auch während der Nacht alle Räume, die in einer bestimmten Beziehung zur Weinherstellung oder zum Weinhandel stehen, zu besichtigen.

Es unterliegen demnach alle Räume, in denen Traubenmost, Wein oder dem Wein ähnliche Getränke hergestellt, feilgehalten, verpackt oder zu Schaumwein, Weinbrand, Spirituosen oder sonstigen Getränken weiter verarbeitet werden, der erlaubten Kontrolle. Derselben Vorschrift unterstehen auch Räume, in denen Wein oder seine Vorprodukte nur zum einzelnen Gebrauch des Produzenten hergestellt werden, da die Möglichkeit besteht, die Zweckbestimmung der Getränke noch zu ändern. Auch Betriebe, in denen Haustrunk aus Wein oder Traubenmost bereitet wird, sind kontrollerlaubt, dagegen fallen Räume, in denen Haustrunk nur aus Ueberresten der Weingewinnung produziert wird. (Trester, Trub, Hefe), nicht unter das Gebot der Ueberwachung [200]). Letztere Bestimmung gilt auch für Räume, in denen Schaumwein, Weinbrand und weinhaltige Getränke nicht hergestellt, sondern nur feilgehalten, verkauft oder verpackt werden.

Bei gewerbsmäßigen Betrieben dürfen die zugehörigen Lager- und Geschäftsräume (Kellereien, Kontore und Büros) kontrolliert werden. Ebenfalls ist die Erlaubtheit der Kontrolle auf Geschäftsräumlichkeiten solcher Personen ausgedehnt, die gewerbsmäßig Geschäfte über dem Weine ähnliche Getränke oder Weinbrand lediglich vermitteln.

Aus der Befugnis, Weinbetriebe zwecks Kontrolle betreten zu können, ergibt sich die weitere Berechtigung der

---

200) Reich, S. 270.

Sachverständigen daselbst alle notwendigen Maßnahmen und Durchsuchungen vornehmen zu dürfen. Kellergeräte, Flaschen, Fässer, Rohstoffe, Zusatzstoffe unterliegen der Kontrollerlaubnis. Auch geschäftliche Aufzeichnungen, Rechnungen, Frachtbriefe und Kellerbücher dürfen besichtigt werden. Außerdem sind die Kontrolleure zum Zwecke der Untersuchung zur Entnahme von Kostproben berechtigt, deren Empfang sie durch eine Bescheinigung zu bestätigen haben. Einen Teil dieser Probe muß der Kontrolleur amtlich versiegeln zum eventuellen Vergleich bei dem Entnehmer zurücklassen. Für die mitgenommene Probe kann eine angemessene Entschädigung verlangt werden, deren Anspruch im Falle einer Verurteilung allerdings in Wegfall kommt.

Zeitlich ist die Kontrollbefugnis nach dem bisherigen Weingesetz grundsätzlich nur für die Tagzeit gestattet, in Fällen, in denen Tatsachen vorliegen, daß auch nachts in Weinbetrieben gearbeitet wird, ist ausnahmsweise auch Nachtkontrolle der betreffenden Betriebe zulässig.

Da die erlaubten Durchsuchungen keine Verdachtsmomente umschließen, sondern durchaus vorbeugend wirken sollen, sind sie nicht beleidigender oder verletzender Natur. Es darf demzufolge den rechtmäßig kontrollierenden Personen kein Widerstand entgegengesetzt werden. Beamte der Nahrungsmittelpolizei und beamtete Weinsachverständige sind berechtigt [201]), im gegebenen Falle etwaige Widerstände mit Gewalt zu brechen [202]), und bei Verdacht einer strafbaren Handlung in Erweiterung ihrer Befugnisse Beschlagnahmungen und Durchsuchungen vorzunehmen [203]).

Zur Erleichterung der gründlichen und sachgemäßen Durchführung der Weinkontrolle sehen die Entwürfe des kommenden Weingesetzes eine Ausdehnung der Rechte der Beamten und Sachverständigen vor, indem sie die Zeit der Kontrolle ohne weiteres auch auf die Stunden der Nacht erstrecken. Ferner wird die Kontrollerlaubnis ebenfalls ausdrücklich auf Räume ausgedehnt, in denen Schaumwein und Weinbrand, dem Schaumwein ähnliche Getränke oder Weinbrand-Verschnitt hergestellt, verarbeitet, feilgehalten, ge-

201) § 153 GVG.
202) § 113 StGB
203) § 94 ff. StPO. Sie werden dann als Hilfsbeamte der Staatsanwaltschaft tätig und können alsdann, wenn sie vom Angeklagten und Beteiligten abgelehnt werden, nicht mehr als Sachverständige auftreten (Deutsche Weinzeitung Nr. 87, 1913).

lagert oder verpackt werden, sowie auf die dem Betriebe dienenden Beförderungsmittel.

Die Erweiterung der Entwürfe haben im endgültigen Wein-Gesetz von 1930 Gesetzeskraft erlangt.

d) Pflichten der Weinbetriebsinhaber.

Die Kontrollbefugnisse der Polizeibeamten und Sachverständigen finden ihre Ergänzung und Unterstützung in den Pflichten, die § 23 den Inhabern von Weinbetrieben oder ihren Stellvertretern auferlegt. Diese Pflichten bestehen nicht nur in passivem Zulassen der Kontrolle, sondern in aktiver Beteiligung durch Auskunftserteilung, Vorlegen von Büchern und Begleitung bei der Besichtigung.

Die Auskunftserteilung erstreckt sich auf das Verfahren bei der Herstellung der Erzeugnisse, besonders auf die hierbei verwendete Menge und Herkunft der Stoffe, sowie auf den Umfang und den Absatz der gewonnenen Produkte. Dabei kann auch Auskunft über Erzeugnisse verlangt werden, die bereits in dritter Hand befindlich sind [204]), sowie über die vor dem Zeitpunkt der Kontrolle liegende Geschäftsführung [205]), soweit solche Auskunft zur Aufschlußgebung des ganzen Betriebes notwendig erscheint. Ueber andere als die gesetzlich aufgezählten Produkte braucht kein Aufschluß erteilt zu werden. Vor allem unterliegen kaufmännische Tatsachen, wie die Preise des Einkaufs und Verkaufs einer Ware keiner Auskunftspflicht.

Wohl können die Kontrollbeamten und Weinsachverständige Einblick in die geschäflichen Aufzeichnungen, wie Offerten, Quittungen, Rechnungen, Analysenzeugnisse, Frachtbriefe und Kellerbücher verlangen. Die Vorlegung der Geschäftspapiere kann sowohl in den zu kontrollierenden Räumen, wie Kellereien, Lagerhäusern, Geschäftslokalen als auch in den zugehörigen Büros oder Privaträumen erfolgen [206]). Das Gesetz enthält darüber keine ausdrückliche Bestimmung.

Geschäftspersonen, die nicht Selbsterzeuger, sondern nur gewerbsmäßige Vermittler von Geschäften über Traubenmaische, Most, Wein, Schaumwein, weinhaltige und dem

204) Günther-Marschner S. 281.
205) Entschließung d. Bay. Staatsministeriums d. Justiz v. 26. I. 1907, Nr. 34 591.
206) RGSt. S. Bd. 52, S. 69.

Weine ähnliche Getränke sind, unterliegen ebenfalls der Aussagepflicht über die von ihnen getätigten Geschäfte, sowie des Vorlegezwanges ihrer Bücher und übrigen Belegpapiere.

Die zuständigen Kontrolleure können verlangen, daß ihnen die untersuchungspflichtigen Räume genau bezeichnet werden und von zuständiger Seite eine Begleitung durch diese Räume zugebilligt wird.

Zur Führung und Auskunftserteilung ist in erster Linie der Betriebsinhaber zuständig oder die in seinem Betriebe beschäftigten kaufmännischen und technischen Direktoren, Prokuristen, Filialleiter und ähnliche. Auch Aufsichtspersonen, wie Oberküfer, Buchführer können an Stelle des Inhabers Führung und Aufschlußerteilung übernehmen. Gewöhnliche Arbeiter, Schreiber oder Hilfspersonen werden von den Pflichten des § 23 nicht getroffen.

In bestimmten Fällen kann die verlangte Auskunft verweigert werden. Wenn der Betriebsinhaber oder dessen Stellvertreter sich selbst oder einen nahen Anverwandten durch die geforderte Aufklärung so belasten müßte, daß dieselbe eine strafgerichtliche Verfolgung nach sich zöge, sind sie berechtigt, jede belastende Mitteilung zu verweigern [207]). Auf unverfängliche Fragen besteht jedoch auch in solchen Fällen Antwortszwang. Ebenso machen dieselben sich durch Vorschützen von Nichtwissen oder durch Verschweigen einzelner Tatsachen oder wissentlich unwahrer Auskunftserteilung strafbar. Ihr Verweigerungsrecht erstrekt sich ebenfalls nicht auf das Verlangen von Geschäftspapieren und -Büchern.

§ 23 der Entwürfe zum neuen Weingesetz verschärfen die Pflichten der Betriebsinhaber noch, indem sie vorschreiben, die vorzulegenden Auskunftspapiere auf Verlangen der Kontrolle in den untersuchungspflichtigen Räumen der jeweiligen Betriebe bereit zu halten [208]). Ueberdies stellen sie auch Vermittlungsgeschäfte über Weinbrand und Weinbrand-Verschnitte, die im bisherigen Gesetz namentlich nicht aufgeführt sind, unter die Pflicht der Auskunftserteilung und des Vorlegezwanges der Geschäftspapiere.

Das Gesetz vom 25. Juli 1930 übernimmt ohne Aenderung die in den Entwürfen enthaltenen Neuerungen und

207) § 51, Nr. 1—3 StPO.
208) So schon RGSt. S. Bd. 52, S. 69.

stimmt in der sonstigen Regelung mit dem Wein-Gesetz von 1909 überein.

e) Schweigezwang der Weinsachverständigen.

Die mit der Weinkontrolle beauftragten Sachverständigen unterliegen dem strengen Gebot, über Einrichtungen und Geschäftsverhältnisse, von denen sie infolge ihrer Kontrolltätigkeit Kenntnis genommen haben, Verschwiegenheit zu beobachten. Beamte der Nahrungsmittelpolizei, die, ohne bestellte Sachverständige zu sein, Weinkontrolle ausüben, werden zwar von den Vorschriften des § 24 nicht erfaßt, doch besteht für sie dieselbe Schweigepflicht, da sie auf Grund ihres geleisteten Beamteneides hierzu in Berufsangelegenheiten verpflichtet sind.

Die Wahrung des Betriebsgeheimnisses der Weinkontrolleure bleibt auch dann noch bestehen, wenn das Dienstverhältnis der Sachverständigen aus irgend einem Grunde gelöst worden ist. Sie erstreckt sich auf Einrichtungen, wie organisatorische Veranstaltungen eines Betriebes, auf Absatz- und Produktionsfähigkeit, auf sämtliche Tatsachen, die aus Geschäftspapieren ersichtlich sind, auf Arbeitsmethoden, Bezugsquellen, Kundenkreis, Kreditverhältnisse, etwaige geschäftliche Verfehlungen. Alle geschäftlichen Mitteilungen, an denen der Betriebsinhaber ein berechtigtes Sonderinteresse hat, dürfen durch amtliche Personen nicht weiter verbreitet werden. Allgemein bekannte Einrichtungen eines Betriebes dagegen, wie Wohlfahrtsveranstaltungen, patentierte Erfindungen, fallen nicht unter die Schweigepflicht der Kontrollierenden.

Voraussetzung für die Einhaltung des Amtsgeheimnisses ist die Bedingung, daß der Sachverständige seine Kenntnis der geheimzuhaltenden Dinge auf dem Wege der Kellerrevision oder bei Durchsicht der Akten und Bücher gewonnen hat. Es muß also zwischen Kontrolle und Kenntnis ein Kausalzusammenhang bestehen. Hat der Sachverständige sein Beweismaterial auf außeramtlichem Wege gesammelt, so darf er dasselbe nur in einer solchen Form weitergeben, daß für den Empfänger der Mitteilung kein Zweifel besteht, daß der Sachverständige seine Erfahrungen nicht auf Amtswegen erhalten hat.

Die Schweigepflicht der Sachverständigen ist im engsten Sinne zu verstehen, d. h. geheimzuhaltende Betriebstatsachen

dürfen weder in der Oeffentlichkeit noch in privaten oder vertraulichen Kreisen weitergegeben werden. Selbstverständlich ist auch die Gestattung des Einblicks in fremde Geschäftsräume und -papiere strengstens verboten.

Die Auswertung auf amtlichem Wege gewonnener Kenntnisse zugunsten der Sachverständigen z. B. durch Ausnützung im eigenen oder durch Verkauf an fremde Betriebe, ist strafbar [209]).

Das Berufsgeheimnis der Sachverständigen hört auf, wenn der Betriebsinhaber ihn davon entbindet, oder wenn Anzeige wegen Gesetzwidrigkeiten zu erstatten ist. In letzterem Falle ist eine Scheidung vorzunehmen. Vergehen gegen die Bestimmungen des Weingesetzes erfordern der Natur der Kontrollaufgabe gemäß ohne weiteres durch Anzeigepflicht oder dienstliche Berichterstattung die Aufhebung des Schweigegebotes. Bei entdeckten Verfehlungen hängt der Meldezwang von den allgemeinen Umständen, Dienstanweisungen und besonderen landes- und reichsgesetzlichen Bestimmungen ab.

Als Zeuge vor dem Strafrichter sind Weinsachverständige selbstverständlich befugt, von den infolge ihrer Kontrolltätigkeit erworbenen Kenntnissen Gebrauch zu machen. Die im Gesetz eingeschaltete Bemerkung "vorbehaltlich der Anzeige von Gesetzwidrigkeiten" rechtfertigt vor Gericht die Bekanntmachung gesetzlich verbotener Tatsachen, denn es wäre ein innerlicher Widerspruch, wenn Weinsachverständige einerseits zur Anzeige gesetzwidriger Vergehen beauftragt, andererseits vor Gericht zur Verschweigung ihrer Entdeckungen gezwungen sein sollten [210]).

Weinsachverständige sollen vereidigt werden, jedoch zieht eine etwaige Unterlassung keine Rechtsfolge nach sich.

Die beiden Entwürfe und ihnen folgend das Weingesetz von 1930 verpflichten außer den Weinsachverständigen auch die mit der Ueberwachung des Weinverkehrs beauftragten Beamten zu strenger Verschwiegenheit über Kenntnisse, deren Quelle ihr Dienst als Weinkontrolleur bildete. Diese Einbeziehung der Beamten geschieht lediglich zur Vermeidung von Irrtümern, da der geleistete Beamteneid ihnen ja schon Wahrung von Amtsgeheimnissen auferlegt. Ebenfalls

209) RGSt. S. Bd. 39, S. 85; RGSt. S. Bd. 40, S. 408.
210) Goltd.-Arch. Bd. 53, S. 451.

ist die eingezogene Bemerkung „die Beobachtung der Verschwiegenheit gilt auch, wenn sie nicht mehr im Dienste sind" lediglich erklärender Natur.

Auch die Einschaltung „der dienstlichen Berichterstattung" als Grund zur Aufhebung des Schweigezwanges hat nur erläuternden Wert, da das Weingesetz von 1909, wenn nicht wörtlich, so doch begrifflich denselben Standpunkt vertrat.

Vollzug des Gesetzes.

§ 25 befaßt sich mit dem Vollzug und den Ausführungsbestimmungen des Weingesetzes.

Im Vordergrund steht bei dieser Regelung der Gedanke, durch Beteiligung des Reiches eine einheitliche Anwendung des Weingesetzes zu sichern. Danach hat die Reichsregierung das Recht, allgemein verbindliche Grundsätze, die zur Einheitlichkeit des Vollzuges erforderlich sind, aufzustellen, vor allem kann sie Vorschriften über die Bestellung von Sachverständigen und die Gewährleistung ihrer Unabhängigkeit machen. Ebenfalls ist sie ermächtigt, Bestimmungen über eine jährlich vorzunehmende Traubenerntestatistik und über Zeitpunkt und Form der vorgeschriebenen Zuckerungsanzeigepflicht, über Kellerbehandlung des Weines, Verkehrs- und Einfuhrerlaubnis von Auslandsweinen zu erlassen. Die von der Reichsregierung aufgestellten Vollzugsgrundsätze sind für die einzelnen Landesregierungen streng verbindlich und sichern insofern die einheitliche Handhabung des Gesetzes im ganzen Deutschen Reich.

Streng genommen liegt der eigentliche Vollzug des Weingesetzes den einzelnen Landesregierungen ob. Sie sind daher befugt, alle weiteren Maßnahmen vorzunehmen, die die Sicherung der Gesetzdurchführung bewirken helfen. So haben die Landeszentralbehörden zu bestimmen, welche Stellen zur Entgegennahme von Anzeigen, Beschwerden, Bekanntgebungen usw. zuständig sind. Auch dürfen sie im Einvernehmen mit der Reichsregierung die jeweiligen Grenzen der an ihrem Weinbau beteiligten Gebiete vornehmen [211]), da eine Einigung der Weinbaugebietseinteilung, wie sie von der Reichsregierung vorgesehen war, infolge großer örtlicher Verschiedenheiten nicht zustande kommen konnte.

211) Reichskanzlerbekanntmachung vom 1. VIII. 1910 (Zentralbl. für das Deutsche Reich, S. 442).

Die Reichsregierung hat die Ausführung des Gesetzes zu überwachen und für gleichmäßige Handhabung Sorge zu tragen [212]). Zwar ist sie nicht berechtigt, unmittelbare Befehle zu erlassen oder gesetzliche Bestimmungen in bindender Weise auszulegen, aber sie kann Vorstellungen erheben oder Anregungen für die gleichmäßige Durchführung des Gesetzes vermitteln.

Auch hier sind in den Entwürfen und im neuen Weingesetz keine wesentlichen Aenderungen enthalten. Die zu erlassenden Ausführungsbestimmungen sind mit Zustimmung des Reichsrates nach Anhören des zuständigen Reichstagsausschusses (volkswirtschaftlicher Ausschuß) aufzustellen.

Schluß.

Vorstehende Arbeit hatte die gedrängte Gegenüberstellung des Weingesetzes von 1909 mit den Entwürfen, sowie dem endgültigen Weingesetz von 1930 zur Aufgabe.

Es kann rückblickend gesagt werden, daß die Bestimmungen des alten Gesetzes ihre Aufgabe, eine Handhabe zur Bekämpfung notorischer Rechtswidrigkeiten auf dem Gebiete des Weinbaues und -verkehrs zu sein, in den meisten prinzipiellen Fragen gelöst haben. Die im Laufe der Zeit nötig gewordenen Aenderungen sind fast ausnahmslos aus wirtschaftlichen, technischen und verkehrspolitischen Entwicklungen heraus erwachsen. Das Weingesetz von 1930 bildet den Versuch eines Ausgleichs der alten Weingesetzesvorschriften und den aus ihnen hervorgegangenen Mißständen. Es lehnt sich daher inhaltlich und formell solange an die bisherige gesetzliche Regelung an, als diese im Laufe ihres 20jährigen Bestehens den Beweis der Zulänglichkeit und Güte erbracht hat. Nur in solchen Fällen, in denen es sich zum Schaden des deutschen Weinbaues und -handels entwickelt hatte, mußte das neue Gesetz unter kritischer Stellungnahme rücksichtslos gegen kleinliche und unreelle Momente seine veränderten Forderungen aufstellen und behaupten.

Maßstab und oberste Richtschnur aller Neuerungen war einzig das Prinzip der Reellität und Wahrhaftigkeit im deutschen Weinbau und -handel. Verbotsbestimmungen, wie

212) Art. 7 RV.

die absolute Unterbindung des Verschnittes von deutschem Weißwein und Schillerwein mit ausländischen Erzeugnissen oder des Weinproduktes aus amerikanischen Ertragskreuzungen mit anderen Weinen sollen lediglich die Qualität und dem Ansehen unserer Inlandsprodukte zugute kommen. Auch die Erweiterung der zeitlichen und räumlichen Zuckerungsgrenze muß als wirtschaftliche Maßnahme zur Ausrottung gesetzwidriger Pantscherei unter Berücksichtigung der allgemeinen Geschmacksrichtung des Weinkonsumenten gewertet werden.

Die übrigen Neuerungen des Gesetzes von 1930 sind meistens nur klärender Natur für solche Verhältnisse, in denen auf Grund von gerichtlichen Entscheidungen eine zwiespältige Gesetzesauslegung erfolgen konnte. Eindeutige Festsetzung von erlaubten und verbotenen Verfahren und Stoffzusätzen, Verkehrsbestimmungen, Benennungsmöglichkeiten von Wein und Weinverschnitten, Schaumwein, Weinbrand und den ihnen ähnlichen Getränken sind unter diesem Gesichtswinkel zu betrachten.

Kontroll- und Strafvorschriften haben wesentliche Verschärfungen erfahren, wie überhaupt das neue Gesetz eine strengere und eindeutigere Auslegung der Weingesetzbestimmungen bringt.

Zahlreiche Einzelvorschriften der Ausführungsbestimmungen bleiben wie bisher der Reichsregierung unter Zustimmung des Reichsrates überlassen. Da die Hinzuziehung von Vertretern aller beteiligten Wirtschaftsgruppen aus Weinbau, Weinhandel, Schaumwein- und Weinbrandgewerbe unter Assistenz von Fachwissenschaftlern selbstverständliche Vorbedingung dieser Festsetzung ist, braucht man keine Furcht vor unliebsamen Ueberraschungen zu haben.

Daß die Bestimmungen des Gesetzes nicht sämtlichen Wünschen der verschiedenen Produzenten- und Handelskreise entsprechen, ist nicht zu leugnen. Eine allgemein befriedigende Lösung aller Fragen der einzelnen Interessensphären ist naturgemäß eine Unmöglichkeit. Jedoch bedeuten die Abweichungen des neuen Gesetzes von der bisherigen rechtlichen Regelung unzweifelhaft einen nicht zu verkennenden Fortschritt im Bestreben, Redlichkeit und Klarheit zu fördern und zu unterstützen. Als letztes Ziel aller Neuforderungen galt der Gedanke der Rettung und Hebung der starkbelasteten Weinproduktion und des Weinmarktes, die nur dann wieder aufleben und gedeihen können, wenn strengste

Reellität im Weinverkehr verbürgt und ein genügender Schutz gegen die übermäßige Einfuhr von Auslandserzeugnissen und damit eine Gewähr für die Absatzmöglichkeit unserer deutschen Weine gesetzlich geschaffen wird. Das Gesetz von 1930 wird wohl, da es in seinen Bestimmungen sowohl den Produzenten als den Konsumenten günstig ist, einen wichtigen Faktor zur Behebung der großen Notlage des Weinbaus darstellen.

Lebenslauf.

Am 12. Dezember 1906 wurde ich, Zacharias Bergweiler, als Sohn des Weingutsbesitzers Zacharias Bergweiler und seiner Ehefrau Katharina geb. Prüm in Wehlen a. d. Mosel geboren. Ich bin katholisch, besuchte seit meinem 6. Jahre die höhere Knabenschule in Berncastel und das Hindenburg-Realgymnasium in Trier. Dort erhielt ich Ostern 1926 das Zeugnis der Reife. Ich studierte auf den Universitäten Köln, Bonn, Berlin und Erlangen, und promovierte in Erlangen bei Herrn Professor Dr. W e n z e l am 11. März 1931.